

LIFE ART

DIE ZEITSCHRIFT FÜR WELLNESS – LEBENSKUNST UND GENUSS



WOHNEN UND AMBIENTE

GESTALTEN UND
ERHALTEN



MEDITERRANES LEBEN

DICHTER UND DENKER
AUS BADEN-BADEN



SCHLÖSSER & BURGEN

KUNST & ANTIQUITÄTEN



DIE PHILOSOPHIE DER
GUTEN KÜCHE

AUGUSTAPLATZ-MEETING

Fotos: copyright: v.l.n.r.

Hessel, KRASSA-DEKO FLORISTIK, Pfannstiel-Restaurierungen (2)
L' Auberge au Bœuf in Sessenheim, B. Weigel (Aquensis-Verlag)
Oelhandelskontor GmbH, Jaguar House Streit GmbH (media.jaguar.de)

*La Dolce Vita
im Hotel Colosseo*

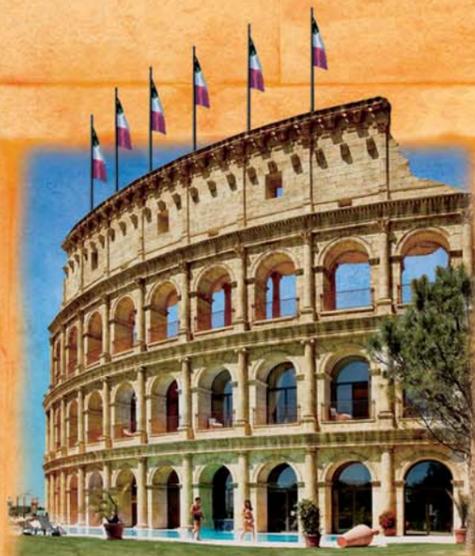
Wohlfühlen & Genießen

*Die Augen schließen
und sich fortträumen.
Ruhe und Behaglichkeit auf
sich wirken lassen. Ausgeruht
und gelöst der Welt ent-*

gegengetreten. Der

*Wellness und
Spa-Bereich des
Colosseo ist der
Ausgleich für
aufregende Tage –
heilsam und
wohltuend.*

*Abtauchen in
die Wohlfühlge-
heimnisse des alten Rom –
spüren Sie die Hitze
und Energie Italiens.*



Hotel Colosseo



Terme Romane



Terme Romane



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

LIFE ART – das ist die Kunst zu leben und heute mehr denn je – die Kunst zum Überleben. Um das zu schaffen, muss man schon ein „Lebenskünstler“ sein. Ein „Lebenskünstler“ zeichnet sich nicht dadurch aus, dass er im Geld schwimmt, sondern durch seinen Einfallsreichtum, sein reichhaltiges Angebot an Erfahrung und nicht zuletzt durch sein Wissen, wo er was gut und günstig bekommt. Nicht zuletzt ist der „Lebenskünstler“ ein Genießer, anspruchsvoll im Design und immer auf der Suche nach neuen Details, und den Geheimnissen des Lebens auf der Spur. Jeder Mensch an sich ist ein individuelles Kunstwerk der Schöpfung. Der „Lebenskünstler“ ist nach Beuys „ein Gesamtkunstwerk seiner selbst“. In diesem Sinne ist LIFE ART ein „Gesamtkunstwerk“ in limitierter Auflage. LIFE ART gibt Denkanstöße und Inspirationen. LIFE ART hat geforscht, untersucht, analysiert, Menschen bei ihrer Arbeit besucht, interviewt und fotografiert. Was dabei herausgekommen ist, haben wir hier für Sie veröffentlicht. LIFE ART ist eine Zeitschrift von „Lebenskünstlern“ für „Lebenskünstler“.

Herzlichst Ihre

Graetha Hessel-Christiany

Graetha Hessel-Christiany (Phil. M.A.)

IMPRESSUM

LIFE ART – Die Zeitschrift für Wellness, Lebenskunst und Genuss.
Ultha-Verlag | Friesenbergstr. 25 | 76530 Baden-Baden
Besuchen Sie auch unser Online-Magazin:
www.lifeart-magazin.com

Chefredaktion:
Graetha Hessel-Christiany (V.i.S.d.P.)
Friesenbergstr. 25 | 76530 Baden-Baden
Fon 0 72 21-29 06 46 | Fax 0 72 21-27 81 73
gretha.hessel@t-online.de | www.gretha-hessel.de

Gestaltung:
a part | Daniela Schott
Tel.: 07 21-5 96 66 53 | apart-schott@t-online.de

Anzeigen:
Graetha Hessel

Druck:
Greiserdruck GmbH & Co. KG
Karlsruher Str. 22 | 76437 Rastatt

LIFE ART ist kostenlos erhältlich in Restaurants, Cafés, Hotels und Wellnesseinrichtungen.

Abonnement:
8,- Euro jährlich, anzufordern bei
Greta.hessel@t-online.de
oder Tel.: 0 72 21-29 06 46

Der Verlag übernimmt keine Verantwortung und Haftung für eingereichtes Text- und Fotomaterial. Für den Inhalt, sowie den Fotos der PR-Artikel und den Anzeigen zeichnen sich die Inserenten verantwortlich. Die Redaktion und der Verlag übernimmt keine Verantwortung und Haftung für die Veröffentlichungen. Mit Namen gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion und des Verlages wieder.



**Wir machen
Information
verfügbar**

Tag und Nacht

GREISERDRUCK
print | medien | logistik



Karlsruher Str. 22, 76437 Rastatt
Telefon +49 7222 105-0
Telefax +49 7222 105-137
E-Mail info@greiserdruck.de

*ganzjährig
geöffnet!*



EUROPA PARK
RESORT

Info-Line +49 (0) 18 05/86 86 10* • www.epfeelgood.de

Täglich geöffnet vom 8.04. bis 5.11.06 und vom 2.12.06 bis 7.01.07 (außer 24./25.12.06).



NACH DEM SLOGAN:
„SIE HABEN DAS
HAUS – WIR DIE
EINRICHTUNG“

BIETET HOME
COUTURE DEM
ANSPRUCHSVOLLEN
KUNDEN ALLE EIN-
RICHTUNGSSTILE,
PASSEND ZU SEINEM
HAUS, VON CLASSIC
BIS MODERN.

„Einrichten fängt schon bei der Hausplanung an!“

Wir haben für den anspruchsvollen Bauherren viele wichtige Ideen, die später seine Inneneinrichtung noch einmaliger werden lassen!

„Wer in kleinen Räumen lebt – denkt auch so!“

Große Räume bieten nicht nur mehr Freiraum, sondern auch mehr Lebensqualität!

Leider wird bei großen Räumen allerdings die gleiche Deckenhöhe geplant, wie bei kleinen Räumen. Das ist ein nicht wieder gutzumachender Fehler!

Versuchen Sie mal einen Test! Betreten Sie ein großes Zimmer und bleiben Sie in der Tür stehen.

Sehen Sie auf die gegenüberliegende Wand – gerade aus. Wenn Sie ein Drittel von Ihrer Decke sehen, ist die Raumhöhe zu niedrig!



HOME COUTURE

... UND DIE HOHE KUNST DES EINRICHTENS

Tino Taubert ist In- & Exterior-Designer und Inhaber der Firma HOME COUTURE. Seit neun Jahren führt er sein Geschäft, zuerst in Sachsen, jetzt in Baden-Baden. Er studierte in Dresden Design und Ästhetik und strebt beim Einrichten nach Perfektion.

Jeder Raum sollte eine 'Erlebniswelt' widerspiegeln!

„Im Automobilbau gibt es die Perfektion – bei der Inneneinrichtung eines Hauses meist nicht!“

Die meisten Menschen bauen ihr Haus. Wenn es fertig ist, überlegen sie welche Wandfarbe oder Tapete, oder welcher Fußbodenbelag ihnen gefallen könnte, aber an Möbel denkt man erst, wenn alles schon fertig ist. Hier werden auch die meisten Fehler gemacht.

„Ein Innenarchitekt plant, ein Möbelgeschäft verkauft – bei HOME COUTURE hat der Kunde beides aus einer Hand!“

Wir suchen die Möbel & Accessoires aus, die am besten zu unserem Klienten und seinem Haus passen. Das ist wie bei einem extra angefertigten Kleid oder einem Maßanzug.

„HOME COUTURE ist sozusagen das 'Mtelier' für Ihr zu Hause!“

Dabei fertigen wir selbst keine Möbel, sondern suchen bei internationalen Designern wie z.B. „Philippe Stark“, „Masanori Umeda“, „Gianni Versace“ u.v.a. und den weltweit besten Möbelherstellern die individuelle Inneneinrichtung für den niveauvollen Kunden.



Feng-Shui ist die Kunst, Lebensräume harmonisch zu gestalten!

Wir von HOME COUTURE finden Möbel & Accessoires, die im harmonischen Zusammenhang stehen und richten die Planung im Vorfeld danach aus.

„In einem Raum stehen Möbel & Accessoires immer im Zusammenhang – nur meistens nicht im Einklang!“

Dies herauszufinden, ist eine unserer Aufgaben für mehr Lebensqualität unserer Kunden.

HOME COUTURE richtet Eigentumswohnungen, Villen, Hotels und Schlösser weltweit ein.

Am Anfang steht immer eine Besichtigung des Raumes oder Hauses und die persönliche Beratung des Hausbesitzers. Im Gespräch findet der Experte Tino Taubert den einzigartigen Stil seines Klienten heraus.

Nach kurzer Zeit erhält der Kunde die individuelle Planung seines Raumes oder Hauses.

Wir beziehen auch andere Gewerke in das Projekt mit ein, wie z. B. Maler, Stukkateure, Fliesenleger, Raumausstatter usw.

Bei einem Auftrag organisieren wir auch die Lieferung, den Aufbau und bei Auslandsaufträgen auch die Zollformalitäten.

„Alle von uns ausgesuchten Möbel & Accessoires gibt es – wie unsere anspruchsvolle Klientel – nur einmal!“

Deshalb werden wir keine Inneneinrichtung ein zweites Mal identisch planen und realisieren.

Referenz: Villa bei St. Petersburg

Im Sommer 2003 plante und realisierte HOME COUTURE die komplette Inneneinrichtung einer schönen Villa bei St. Petersburg zur vollsten Zufriedenheit des russischen Kunden.

Dabei wurden neben dem Hauseingangsbereich, Wohnzimmer, Speisezimmer, Teezimmer, Arbeitszimmer, auch das Schwimmbad, die Sauna, Balkone und Terrassen, sowie der Garten mit exklusiven Möbeln und Accessoires ausgestattet.

„Herzlich Willkommen bei HOME COUTURE – wir freuen uns auf Sie!“

Sophienstr. 15
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-39 29 88
Fax 0 72 21-39 29 78
www.home-couture.de
info@home-couture.de
Montags geschlossen
Dienstag bis Freitag 10-18 Uhr
Samstags 10-14 Uhr





WOOTH-RESTAURIERUNGEN

BADEN-BADEN – HAMBURG
GEMÄLDE – SKULPTUREN – VERGOLDUNGEN –
KERAMIKEN – DOKUMENTATIONEN

Restaurierung stellt Maßnahmen zur Erhaltung von Kunstwerken in ihrem materiellen Bestand dar. Die Restaurierung ist in mehr oder weniger breite Fachgebiete gegliedert, die sich an den verwendeten Materialien des Objekts orientieren. Restaurieren heißt nicht wieder „neu machen“, sondern erhalten und pflegen der historischen Substanz. Gerade dies liegt Alexander Wooth, heutiger Eigentümer der Firma Wooth Restaurierungen die seit 1976 im Bereich der Konservierung und Restaurierung von wertvollen Kunstobjekten, wie Gemälden, Skulpturen, Vergoldungen, hochwertigen Schmuckrahmen, u. a. aus dem öffentlichen und privaten Bestand tätig ist, sehr am Herzen. Schwerpunkte der Arbeit sind hierbei die Ausführung von Befunduntersuchungen, – die darauf basierende Ausarbeitung von Restaurierungskonzepten, – die fachgerechte Restaurierung der Objekte nach den neuesten Erkenntnissen, unter Beachtung der heute geltenden Reversibilitätskriterien, sowie deren Dokumentation während der einzelnen Arbeitsprozesse. Mit dem Umzug 2003 in das Arcadium wurde ebenfalls viel in die technische Ausstattung der Ateliers investiert.

Bei fachübergreifenden Aufgaben arbeitet Alexander Wooth auch erfolgreich mit anderen Restaurierungsunternehmen zusammen und ist tätig als Sachverständiger für Versicherungen, oder öffentliche Institutionen. Ein zusätzliches Arbeitsfeld entstand 1986 zunächst mit Versuchsreihen und der Erprobung verschiedener Materialien für die Restaurierung von hochwertigen Keramiken auf dem so genannten „Kalten Weg“. 1997 konnte die Firma diesen zunächst separat geführten Bereich in ihrem Unternehmen integrieren.



Ein weiterer Aufgabenbereich des Unternehmens ist die Planung und Konstruktion von Klimavitrinen für sehr empfindliche Kunstobjekte

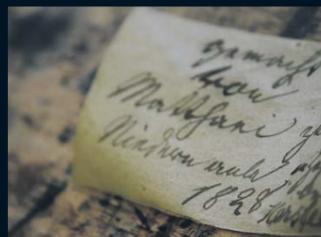
Info unter: Schwarzwaldstr. 135
D-76532 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21- 96 87 36
Mobil: 0172-6 30 78 26
info@kunstrestaurierungen.de
www.kunstrestaurierungen.de

WOOTH
RESTAURIERUNGEN



PFANNSTIEL-RESTAURIERUNGEN

AXEL PFANNSTIEL – RESTAURATOR FÜR ANTIQUITÄTEN



Möbel erzählen Geschichten

Jedes Möbelstück erzählt auf seine Weise von der Vergangenheit. Stilelemente und die Ausführung geben Aufschluss über die Entstehungszeit. Gebrauchsspuren erzählen vom Alltag, der lange zurückliegt.

Das Atelier Axel Pfannstiel
Nach abgeschlossener Schreinerlehre und dem dreijährigen Studium an der Fachakademie für Restauratoren eröffnet Axel Pfannstiel im Jahr 1991 sein Restaurierungsatelier. Heute steht das Atelier des staatlich geprüften Restaurators für hochwertige Möbelrestaurierung und ist überregional bekannt.



Mit Hingabe beleben
Fundiertes kunsthistorisches Wissen über Epochen, Stile und Handwerkstechniken sind notwendig, um Möbelstücke zeitlich einzuordnen und ihre Qualität und Originalität zu beurteilen.

Wissen, Handwerk und Erfahrung

Das Restaurieren ist eine Aufgabe, die umfassende Kenntnisse, eine sehr gut ausgestattete Werkstatt und handwerkliches Können erfordert.



Seminare – Mit Liebe zum Detail
Es ist ein wichtiges Anliegen von Axel Pfannstiel, sein Wissen weiterzugeben und die Faszination, die antike Möbelstücke auf ihn ausüben, mit anderen zu teilen.

Axel Pfannstiel
Der Restaurator im ARKADIUM
Schwarzwaldstraße 135 | 76532 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-39 06 20 | Fax: 0 72 23-80 82 28
info@pfannstiel-restaurierung.de
www.pfannstiel-restaurierung.de

MONDO ANTIQUES

Decoration and Design Classics 1900-1950

showroom

D-76530 Baden-Baden
Kreuzstrasse 5
Fon: 07221 / 395 399
Fon: 0171 / 27 033 28

Öffnungszeiten
Mi-Fr 14.00 - 18.00 Uhr
Sa 11.00 - 15.00 Uhr
und nach Vereinbarung

www.mondo-ek.de
Dipl.-Ing. Ingrid Horn

Willy Stix Kunst & Antiquitäten

Lichtentalerstrasse 11
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-39 18 35

Uwe Furtwengler Kunst und Antiquitäten

76530 Baden-Baden
Gernsbacher str. 48
Tel.: 0 72 21-3 25 11
Fax: 0 72 21-3 25 01
Mobil: 01 72-7 207 279
Uwe.Furtwengler@t-online.de
www.uwefurtwengler.de

KUNST IN BADEN-BADEN

Wo sonst treffen Kulturen seit zwei Jahrhunderten aufeinander, harmonisieren und ergänzen sich, als in Baden-Baden.

Ost wie West haben die Kunstszene geprägt und schlagen sich heute in einem vielfältigen Angebot nieder. Ein Spaziergang durch Baden-Baden ist wie eine Reise durch die verschiedenen Stilepochen.

Ob in den Kolonnaden, um den Augusta-platz, in der Fußgängerzone oder in der Sophien – und Gernsbacherstrasse, man wird immer wieder überrascht von Kunst und Antiquitäten aus der Frühzeit, über das Barockzeitalter, den Empire und Biedermeierstil bis hin zum Jugendstil und der Welt des Art Deco.

Kleine und große Geschäfte präsentieren exklusive Schmuckstücke, Silberexponate, Bilder, Porzellane und Möbel aus vergangenen Zeiten bis hin zur modernen Kunst.

Ein Schmelztiegel der unterschiedlichsten Stilrichtungen.

Abgerundet durch alte und neue Kunstsammlungen findet sich in Baden-Baden eine Kunstszene zusammen, die sich durchaus mit anderen Kulturmetropolen messen kann.

Ob man sich einrichten will, seine eigene Sammlung erweitern oder ergänzen möchte – alles ist möglich.

In den Geschäften, Galerien und Kunstsammlungen ist man immer herzlich willkommen, trifft auf ein Spitzenangebot und kompetente Beratung. Selbst an Wochenenden und Feiertagen.

Man wird immer wieder gerne nach Baden-Baden kommen, gleich zu welcher Jahreszeit. Natürlich besonders gerne zu den Rennwochen oder den verschiedenen Festspielen.

In Baden-Baden ist die Welt der Kunst zu Hause.

22 Jahre in Bühl

Lampen, antike Möbel,
Sterlingsilber, großer
Auswahl an Schmuck
und Geschenkideen.

Hauptstr. 50
77815 Bühl
Tel. u. Fax:
0 72 23-85 73



Alte und Neue Kunst Antiquitäten-Asiatika Präkolumbische Kunst

Herbert Cresnik
Sophienstrasse 23
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-3 14 95
Mobil: 01 73-9 19 664

VILLA

im **ARCADIUM**
ANTIQUITÄTEN & RESTAURATOREN CENTRUM

Schwarzwaldstr. 133
76532 Baden-Baden
Tel. 07221/ 379 50 00

Öffnungszeiten:
Mo - Sa: 10:00 - 18:00

2000 m² Showroom



Modern Einrichten mit Antiquitäten

In der Stadtmitte:
erlesene Kunst & Antiquitäten

Lichtentalerstraße 9
76530 Baden-Baden
Tel. 07221/ 937 810

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 10:00 - 12:30
14:30 - 18:30
Sa: 10:00 - 16:00



LA CREATION DÉL ART DECO

ART DECO IST EINE STILRICHTUNG
ZWISCHEN 1919 UND 1939.



Es gab eine Weltausstellung 1925 in Paris, auf der die Welt den Atem anhielt, alle staunten über die strenge Form des Art Deco. Davor schwelgten betuchte Leute in Barock und Jugendstil.

Art Deco ist zu erkennen entweder an sehr geradlinigen oder auch einfach geschweiften „oft wie ein U“ geformten Möbelunterbauten. Heute wird zum Großteil mit Polyestellacken gearbeitet.

Es entstanden die ersten Barmöbel, welche oftmals wie auch andere Möbelstücke mit Perlmutter oder Elfenbein eingelegt wurden.

Art Deco zeichnete sich ebenfalls aus durch Kombinationen zwischen Holz und Metall.

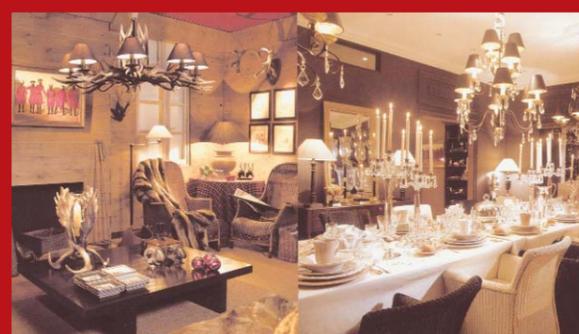
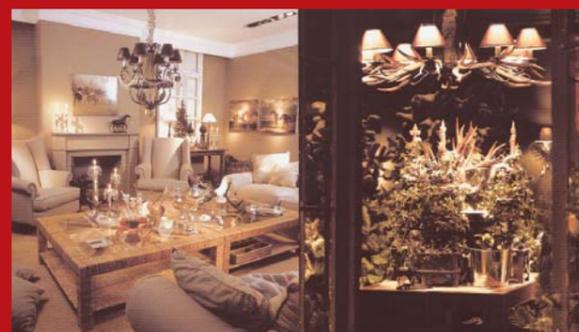
Uwe Marbs hat schon seit 1989 ein Geschäft in Baden-Baden. Seit nunmehr 7 Jahren befindet es sich in der So-

phienstraße. Außer den Geschäften in Baden-Baden, arbeitet Marbs auf internationaler Ebene, sei es mit Kollegen in den USA oder auf Antiquitätenmessen wie z. B. Zürich und Barcelona. Uwe Marbs war ein Quereinsteiger, der ursprünglich das Raumausstatter-Handwerk erlernte. Peter Liebmann, welcher das Antiquitäten-Stadtbild einst prägte, kannte er sehr gut.

Von jedem Stück wird vor der Restaurierung ein Foto angefertigt, um so dem späteren Kunden einen Einblick über den Originalzustand zu gewährleisten.

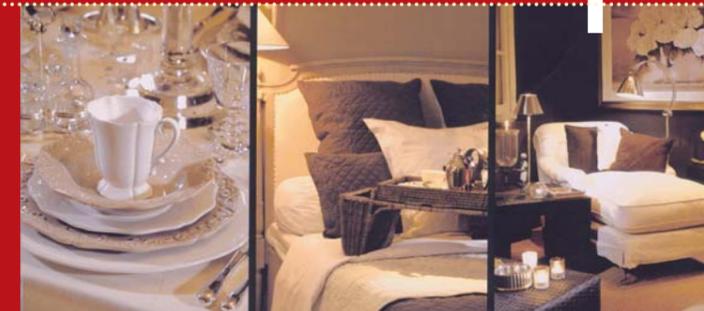
Ein wenig stolz machte es Uwe Marbs auch, als er die Präsidentensuite im Hotel 3 König in Basel einrichten durfte. Solche oder ähnliche Projekte, so Marbs, kann er mittlerweile durchführen, da er außerhalb von Baden-Baden ein 500 qm großes Lager ohne Kommissionswaren unterhält.

Sophienstr. 11
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-2 56 27
marbs@artdeco1925.de
www.artdeco1925.de



La Maison Ltd.
D-76530 Baden-Baden
Büttenstr. 2
Tel.: +49 (0)72 21-39 88 25
Mobil 0160-425 4537
la-maison@web.de
www.la-maison-baden-baden.de

Geöffnet: Mo- bis Fr. 10-13 Uhr
und 14-18 Uhr
Mi. 10-13 Uhr
Sa. 10-16 Uhr



EIN LANDHAUS ZUM VERLIEBEN – MITTEN IN DER STADT

LANDHAUSMÖBEL UND DEKORATION AUS FRANKREICH

La Maison – das stilvoll eingerichtete Haus als Ladengeschäft. Man möchte gleich einziehen, der Verkaufsraum lädt mit romantischen Wohnaccessoires und floralen Dekorationen zum Verweilen ein.

Edler Materialmix, beste Stoffe aus dicker Seide, Vasen aus Glas, Einrichtungsgegenstände die das behagliche Heim verschönern, sanfte Töne wie Vanille und Haselnuss erhalten Harmonie und erzeugen warme Atmosphäre.

La Maison hält zum Einrichten alles bereit auf Abruf: Näherinnen, Innenarchitekten, Innenausstatter, Holz- und Schreinerarbeiten.

Auch Ausstellungen sind zu besichtigen, zur Zeit hängen Bilder von den Künstlerinnen Brigitte Bertisch und Martina Striebel.



TOSCANA-GARTEN – ART DE VIVRE

DAS BESONDERE AMBIENTE FÜR HAUS UND GARTEN



Südländischer Charme verbreiten Terracottavasen, Schmiedeeiserne Tische, Steinfiguren, Brunnen, Steinsäulen, antike Möbel, Bronzefiguren und Eisenstühle.

Wer mediterranes Ambiente liebt, der ist im Toscana-Garten in Sinzheim bei Baden-Baden an der B3 gut aufgehoben. Renate und Gerhard Gernsbeck haben Ihr Geschäft neu strukturiert und geben gerne Orientierungshilfe beim gestalten von Terrassen, Gärten, Ballustraden oder Pavillons.

Und „Feiern mit Flair“ heißt die neue Einrichtungsidee, denn seit Anfang des Jahres stellt das Ehepaar Gernsbeck ihr Ambiente für Feste zur Verfügung. Für einen stimmungsvollen Auftritt stehen edle Weine von Loco Dionysos aus Frankreich und Italien aber auch aus deutschen Anbaugebieten zur Verfügung.

Ein schöner Ort für schöne Stunden in geselliger Runde und der Traum von der Toscana ist bisschen näher gerückt.

Der Toscanagarten hat in den Monaten April bis Oktober von 9-19 Uhr geöffnet, an Samstagen von 9-17 Uhr und sonntags von 14-17 Uhr.



An der Stadtbahn 19
76547 Sinzheim /Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-98 71 90
Fax 0 72 21-98 71 91
info@Toscanagarten.de
www.Toscanagarten.de

LASST BLUMEN SPRECHEN – BLÜTENZAUBER UND PFLANZENPRACHT



10

Moderne Gefäßformen z. B. von Tiziano sind ein Teil der Auswahl von Gefäßen im Geschäft von KRASSA-DEKO-FLORISTIK



Stilberatung: Oft hat man Vasen zu Hause und weiß nicht welche Blumen passen zum vorhandenen Ambiente. „Entweder kann die Kundin das Gefäß mitbringen, oder ich komme und schaue mir die Situation vor Ort an, was in diesem Falle hervorragend gelungen ist“, so Karin Krassa. Eine Vielfalt an Gefäßen mit oder ohne Blumen wird selbstverständlich auch im Geschäft angeboten.

Sie erfreuen unser Herz und unsere Wohnung, sie schenken Freude für liebe Menschen, Blumen in allen Variationen und Farben. Sie bringen Harmonie und eine schöne Atmosphäre in unser Leben.

Karin Krassa ist von Beruf Floristin und hat seit 1983 ein Geschäft für hochwertige, exklusive Seidenblumen in Staufenberg bei Gernsbach mit ca. 200 qm Ausstellungsfläche.

Ihre Spezialität: Dekorationen und Blumenarrangements für den individuellen Geschmack aus Seidenblumen, abgestimmt auf Stil und Farbharmonie der Wohnung. „Das ist sicher ein Hauch von Luxus, aber macht natürlich auch Spaß“, so die Floristin.

Selbstverständlich verarbeitet sie auch Frischblumen für Hochzeitsfeste und Feierlichkeiten z. B. im Brenner's Park-Hotel.

Seit vielen Jahren arbeitet die Fa. Krassa-Deko-Floristik für den SWR.

Und viele Firmen nutzen die Möglichkeit der Dekoration für ihre Räume z. B. mit dekorativen Bäumen und Pflanzen.

Im November wird das ganze Geschäft umdekoriert und vorbereitet für die „festliche Floristik“, die dann bis zum Jahresende stehenbleibt. Eine große Auswahl an hochwertigen Kerzen wird mit in die Gestaltung einbezogen.

KRASSA - DEKO FLORISTIK

Verkauf und Vermietung von Seidenblumen-Arrangements
Deko-Bäumen und Palmen
Großraumdekorationen
Frischblumen und Gestecke
auf Bestellung
Staufenger Straße 28/30
Tel.: 0 72 24-13 54
info@krassa-deko.de
www.krassa-deko.de

Naturstämme mit Textilblätter werden zu individuellen Bäumen gestaltet, praktisch für Menschen, die viel unterwegs sind und auf eine grüne Oase nicht verzichten wollen.



LUST AUF LÜSTER - DIE LAMPENWERKSTATT

11



Henrik Brill, Handwerker und Bastler aus Leidenschaft erweckt alte Lampen und Lüster zu neuem Glanz. In seiner Werkstatt restauriert er so originalgetreu wie möglich. Er reinigt, elektrifiziert und komplettiert – für ihn gibt es kaum einen unlösbaren Fall. Ob Kronleuchter, Kristall-Lüster aus allen Epochen, alte Gaslüster, Laternen, schmiedeeiserne Leuchten, es wird alles in Angriff genommen.

Eine große Hilfe sind dabei die unzähligen Ersatzteile, die in Herrn Brill's Schubladen auf Verwendung warten: Kerzenhüllen, Bajonett-Glühbirnen, Textilkabel, Baldachine, Ketten, Fassungen, Kristallglas-Prismen, bis hin zu Schrauben, Muttern, Gewindestücken, Halterungen für Lampenschirme – ein Fundus von unschätzbarem Wert.

Doch es wird nicht nur repariert – Eva Brill bietet eine enorme Auswahl an attraktiven Leuchten aus der Zeit von 1880 bis heute, natürlich nicht nur Lüster, sondern auch Boden-, Wand- und Tischlampen für jeden Wohnbereich, wobei ein großes Lager neuer und alter Glas- Lampenschirme dazu hilft, ganz individuelle Leuchten zu schaffen.

Hol- und Bringservice ist selbstverständlich, Entfernungen spielen selten eine Rolle.

Ludwig-Wilhelm-Platz 9
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-29 00 47
Lampenwerkstatt@gmx.net
www.DieLampenwerkstatt.de





„FLAIR“ – EIN TRAUM VOM SÜDEN

DAS KLEINE INDIVIDUELLE GESCHÄFT FÜR MENSCHEN,
DIE DAS AUßERGEWÖHNLICHE SUCHEN.

12

Ingeborg Alles, gebürtige Mannheimerin und Wahl Badenerin, ist seit vielen Jahren weit über die Grenzen Deutschlands als Künstlerin bekannt. Moderne Collagetechnik, südländische Impressionen von endlosen, sonnigen Weiten bis hin zu surrealen und asiatischen Landschaften prägen ihre Stilrichtung. In verschiedenen Ausstellungen in ganz Europa erhielt sie mehrere Kunstpreise. Nach ihrer Ausbildung als Modedesignerin und langjähriger Tätigkeit in diesem Bereich, entschied sie sich der bildenden Kunst zuzuwenden. Durch ihre Reisen mach-

te sie Bekanntschaft mit Herstellern, die im Wohnraumdesign tätig waren und so entstand ihre Idee in Baden-Baden ein kleines Ladengeschäft auf zu machen und diese schönen Dinge anzubieten

Seit nun fast zwei erfolgreichen Jahren hat die Geschäftsführerin allen Grund zur Freude denn ihr Erfolgskonzept ist aufgegangen. Ein Potpourri aus vielen Ländern: Lampen aus Italien und Marokko, Möbel aus Eisen, oder Olivenholz aus der Toskana. Vorherrschend ist der mediterrane Stil, bei dem Lebensfreude und Wohnen in Einklang gebracht werden.

Flair bietet hochwertige Ware zu erschwinglichen Preisen. Diesen Traum vom Süden kann sich jeder leisten. Mit ihrem Geschäft hat Ingeborg Alles den Menschen eine Freude bereitet, die nicht alltäglich ist.

Flair - Wohnraumaccessoires
Geschenke, Lampen und
Kunstobjekte.
Hirschstr. 2
Eingang: Langestraße
(am Brunnen gegenüber Tchibo)
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-39 84 45
Fax: 0 72 21-39 59 39
Mobil: 01 72-7 300 438
E-Mail: allesflair@aol.com



TYPISCHE MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

NEUERÖFFNUNG IN DEN KURHAUS-KOLONNADEN

Die Welt der Öle ist so umfangreich und unterschiedlich wie die Welt der Weine. Es gibt leichte Olivenöle aus Ligurien, fruchtig-aromatisches Öl aus der Toskana, seltene Olivenöle aus der Provence, würzig-feuriges Olivenöl aus Sizilien und Umbrien, aber auch einfache spanische und griechische Olivenöle, sowie australisches Macadamia Öl: pur oder mit wild wachsenden Gewürzen aus dem Outback angereichert.



Die beste Qualität ist immer die vom persönlich ausgesuchten Ölproduzenten. „Wir kennen die Hersteller und ihre Ölmühlen. Erst nach der eigenen Verkostung nehmen wir ein Öl in unser umfangreiches Oelhandelskontor-Sortiment auf“, so Henrik Cater und Frank Steinecke, die geschäftsführenden Gesellschafter.



Die 50 ausgesuchten Öle im Oelhandelskontor-Sortiment haben Preise gewonnen, wurden vom „Feinschmecker“ ausgezeichnet und haben zertifizierte Ursprungszeugnisse.

Jedoch den kulinarischen Genüssen damit nicht genug. Da gibt es noch Gemüse, das in feines und mildes ligurisches Olivenöl eingelegt ist. Artischockenherzen, die ohne aufwendiges Putzen und Zerkleinern sofort genossen werden können (s. Rezept rechts). Schmackhafte Gerichte müssen nicht kompliziert sein. Leckere Pasta, ein Glas Pesto, etwas frisch geriebenen Parmesankäse und eine Prise Meersalz. Schnell zubereitet – einfach ein Genuss. Cater und Steinecke kennen sich aus mit Spezialitäten und ihren Verwendungsmöglichkeiten. Zubereitungstipps verraten sie gerne an ihre Kunden, bei einem Stück Brot, getunkt mit feinstem Olivenöl.

Käsefans sollten die Quitten-Mostarda sowie weitere aromatisierte Senfvariationen unbedingt probieren, oder Manchego mit Crema di Balsamico und knusprig-würziges Murray River Salt aus Australien.

Sternköche haben es schon längst erkannt: edle Salze sind eine Bereicherung für Speisen. Während industrielles Salz einfach nur salzig schmeckt und durch die Raffinierung fast alle wesentlichen Spurenelemente verloren hat,



bietet Meersalz ein ungeahntes Geschmackserlebnis. „Würzen statt Salzen“ oder im schlimmsten Fall zu versalzen.

Ausgefallen und auffallend sind die großen pyramidenförmigen Salzkristalle des walisches Halen Mön. Flor de Sal aus Ibiza passt gut zu frisch gebackenem und mit Öl beträufeltem Brot.

Europäische Küche kennt schon jeder, aber mit unbekannt, wild wachsenden Gewürzen aus Australien kann man schon mal gerne seine Gäste überraschen. Saucen, Dips oder Zitronenaroma von Lemon Myrtle können Bush Tomatos, Salat oder Gemüsegerichte durch eine völlig neue Geschmacksfülle bereichern.

Selbst für Überraschungsbesuche und leere Kühlschränke steht schnell ein Menü-Paket mit Rezeptbeschreibung bereit und für außergewöhnliche Menschen gibt es auch außergewöhnliche Geschenke, wie Panforte aus Siena, Arganöl aus Marokko, Champion-Trüffel-Sauce aus dem Piemont oder rares Olivenöl aus der Provence.

Fast alle der fünfzig Öle stehen im Laden zum Verkosten bereit!

Copyright Fotos: Panten, Oel



Das Oelhandelskontor GmbH
Geschäftsführer
Henrik Cater, Frank Steinecke
Kaiserallee 1 b
Kurhaus Kolonnaden
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21 - 97 36 90
0 72 21 - 94 35 20

Ein leckeres Rezept auf die Schnelle:

Pasta con carciofini /
Nudeln mit Artischocken
einfach, sehr schnell und sehr
aromatisch ...!

Zutaten:

Pasta Ihrer Wahl (vorzugsweise Spaghetti oder Tagliatelle). 200 g pro Person eingelegte Artischockenherzen in Extra Vergine Olivenöl schwarzer Pfeffer, wenig Salz, viel geriebener Parmesan oder Grana Padano und Extra Vergine di Oliva

Zubereitung:

Pasta in reichlich Wasser mit Salz und Öl al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Artischocken abgießen und das Öl auffangen. Die Artischocken achteln und anschließend auf die abgossenen Nudeln geben. Zusammen mit dem aufgefangenen Extra Vergine vermengen und reichlich mit dem Pfeffer würzen.

Sofort servieren und großzügig mit dem Käse bestreuen.

Wir empfehlen für dieses Rezept das Olivenöl: Galantino Biologico aus Apulien mit seinem satten, aber nicht scharfen Olivenaroma.

13

DIE WELLNESS-SUITE –
GEMEINSAME

Es hat ein Kulturwandel im häuslichen Badezimmer stattgefunden. Aus dem reinen Sanitärraum ist ein Musentempel mit hoch technisierten Ansprüchen für den komfortverwöhnten Kunden entstanden. Es besteht der Wunsch, intensive und nachhaltige Regeneration zu erleben, entweder ganz für sich alleine, oder zusammen mit dem Partner, mit allen nur erdenklichen Anwendungen, zugeschnitten auf die persönlichen Bedürfnisse und Wünsche – mit Recht egoistisch und anspruchsvoll! Jeden Tag etwas für den eigenen Organismus tun zu können und dies zeitsparend, ohne das Haus verlassen zu müssen, im eigenen, vertrauten Badezimmer – das ist uneingeschränktes Wellnessvergnügen. Vergessen ist der Stress des Tages. Salongefühl im selbst gestalteten Ambiente. Karibische Lebensfreude und Gelassenheit erzeugen Entspannung pur.

Axel Grässle von der Firma Grässle Küche & Bad hat eine „Wellness-Suite“ entwickelt, in der die praktischen und technischen Erfahrungen vieler Jahre einfließen.

Grundausstattung der „Wellness-Suite“ ist eine großzügige Spa-Badewanne mit Massage-Düsen, sowie ein Erlebnis-Dampfbad mit Hydromassagesysteme und Lichteffekten, begleitet von Musik aus unsichtbaren Speziallautsprechern. Die Cromotherapie, eine Behandlung mit Licht, nutzt den günstigen Einfluss bestimmter Farben auf die menschliche Psyche. Blau stärkt zum Beispiel das Immunsystem, Grün das Selbstbewusstsein, Gelb verbessert die Psyche und Rot den Blutkreislauf.

Die Wassermassage nutzt die Heilwirkung des Wassers auf den gesamten Organismus des Menschen. Die „Schottische Dusche“ erleichtert die Muskellockerung am ganzen Körper und stellt die Vitalität wieder her. Eine Kaltwasserkaskade kühlt den Körper ausgezeichnet nach dem Dampfbad ab.

Die Luftmassage regt die Zufuhr von Sauerstoff zum Organismus an. Dadurch wirkt die Massage stark beruhigend, antidepressiv und stressmildernd.

Das Perlenbad fördert die Anreicherung von Sauerstoff in den Hautzellen und hat so eine verjüngende und kräftigende Wirkung. Das Perlenbad ist damit auch eine bewährte Waffe im Kampf gegen Cellulitis.

Dufterlebnisse regen die Sinne an und ermöglichen eine tiefe Entspannung. Die Zusammensetzung aus Lavendel, Zimt und Zitrone mildert vor allem Stress und lindert Muskel- und Gelenkschmerzen. Das antitoxische Sadebaumöl befreit den Organismus zusätzlich von Umweltgiften, die über die Haut aufgenommen werden.

Design: Eine hochwertige und anspruchsvolle, design-orientierte Möblierung, detailversessen und stilgerecht, jedoch frisch und belebend, schafft eine individuelle Atmosphäre und rundet das „Wohlfühlangebot“ makellos ab.

Die Umsetzung: Wenn es jedoch darum geht, aus wenigen Quadratmetern alles herauszuholen, kreative Lösungen zu finden und design-technisch mehr Wohnlichkeit herbeizuzaubern – dann ist ein Spezialist gefordert.

ERHOLUNG IM
EIGENEN BAD

Von Graetha Hessel-
Christiany

Axel Grässle, leitender Geschäftsführer der Firma Grässle, hat sich seit 1993 auf die Renovierungen von Bädern spezialisiert. Er nimmt sich ausreichend Zeit für eine ausführliche Beratung. Es wird eine farbige und fast „lebensgroße“ 3D-Computer-Grafik erstellt, damit der Kunde vorab genau sehen kann, wie sein neues Bad aussehen wird.

Er sagt: „Ich habe mich für Victory-Spa-Produkte entschieden, denn Victory Spa steht für höchste Qualität und lange Lebensdauer. Nennenswert sei hier zum Beispiel das Modell „Tornado SMS“ von Victory Spa. Die mit einem Mobiltelefon versendete SMS erzeugt einen elektronischen Impuls, mit dessen Hilfe der Whirlpool automatisch mit Badewasser befüllt wird. Die gewünschte Wassertemperatur wird vorher einfach programmiert. Einzigartig ist darüber hinaus die Einstellung eines kompletten Wochenprogramms.“

Bei Badrenovierungen übernimmt die Firma Grässle in Iffezheim die gesamte Koordination mit den Partnerunternehmen wie Installateuren, Fliesenlegern, Malern und Elektrikern.

Das Leistungsspektrum umfasst die Erstberatung vor Ort, die Erfassung der gegebenen Situation, die Planung und Gestaltung der Suiten, den Umbau unter Berücksichtigung des zuvor erstellen Zeitplanes, die Endabnahme und die nutzungsbereite Übergabe.

Tipp: Körperöl

Körperöl kann man ganz einfach selber herstellen: 50 g Weizenkeimöl, 20 g Avocadoöl, 20 g Jojobaöl, 5-10 Tropfen ätherisches Öl nach Wahl. Die Zutaten in eine dunkle Flasche füllen und kräftig schütteln. Das Öl ist zur Körperpflege und als Massageöl geeignet.



Info/Anfragen an:
Grässle GmbH
Südring 12/Industriegebiet II
76473 Iffezheim
Tel.: 0 72 29-1 87 8 60
Fax: 07 2 29-1 87 88 00
info@graessle.de
www.graessle.de



EIN KLEINES GESCHÄFT MIT GROSSEN AUSWIRKUNGEN

TEXTIL-ECK – KOMPETENZ IN STOFFEN

Das textil-eck in Bühl/Baden ist ein Meterwarenfachgeschäft in der dritten Generation. Hier wird eine riesige Auswahl an modischen und klassischen Stoffen aus aller Welt angeboten, sowie Schnittmuster, Garne, Knöpfe, Reißverschlüsse und sonstige Kurzwaren.

Als besonderen Service werden auch Näharbeiten angenommen, egal zu welchem Zweck, sei es Mode für jeden Tag, Festmode, Hochzeitskleider, oder gar Faschingskostüme.

Matthias Herrbrich, gelernter Textilbetriebswirt BTE, leitet das Geschäft seit 10 Jahren und ist außerdem nebenberuflich Ritter, deswegen ist ein weiterer Schwerpunkt das Fertigen von mittelalterlichen Kostümen und Kleidern. Aufgrund seines persönlichen Engagements als Gewandmacher der Ritter von Windeck und deren Gefolge, bietet er einen besonderen Beratungsservice bezüglich Schnitte, Stoffe und Anfertigungen von Unikaten. Als Burgfrau an

seiner Seite hilft Tanja unterstützend im Geschäft mit.

Auf dem bevorstehenden Ritterfest auf Burg Windeck ist die Firma textil-eck mit einem Stand vertreten, es werden Stoff-Aktivitäten für Kinder angeboten.

Herrbrichs Stoffe kommen aus aller Herren Länder: Baumwolle, reines Leinen, Brokate, Samte aller Art, Wollstoffe und edle Tuche! Stubenwagen, Wiegen, Vorhänge, Gardinen, Möbelbezugsstoffe, Tischdecken, Gartenmöbelstoffe und Sonnensegel.

Textil-eck bietet aber auch preiswerte Uni – Baumwolle, Kinderdrucke, Provencedrucke, moderne Voiles, feine Damaste und eine Auswahl an Polsterstoffen an.

Modische Stoffe – Dekostoffe – Näharbeiten – Zubehör – Schnittmuster – Nähkurse. Ab Herbst Nähkurse für Kinder.

Sternenstraße 5
77815 Bühl/Baden
Tel.: 0 72 23-2 45 66
textil-eck@nexgo.de
www.textil-eck.de



DER FORELLENHOF

BEKANNT DURCH FILM UND FERNSEHEN

Anfang der 60 iger Jahre wurde hier die Fernsehserie „Der Forellenhof“ gedreht. Ein „Schwarzwald-Hotel“ in der achtteiligen SWF-Serie von Heinz Wuttig, mit Hans Söhnker. Noch heute zählt der Forellenhof zu den beliebtesten Drehorten im Schwarzwald und wird oft zur Kulisse der bekannten Serie „Die Fallers“.

Traditionell und im Stil der Jahrhundertwende ist das Restaurant bis heute erhalten und gepflegt worden. Es wird frisch serviert aus Garten, Stall und Quelle. Täglich gibt es saisonale Köstlichkeiten und dazu einen guten badischen Wein. Der Chef selbst ist Spezialist für die feine Fischküche.

An schönen Sommerabenden wird draußen gegrillt. Quellfrische Forellen mit Kräutern und zarter Zander vom Altrhein – dazu Gartensalate mit feinen Saucen.

Familie Huber
Im Oberen Oostal
– Fischkultur –
Gaisbach 91
76534 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-9 74-0
Fax: 0 72 21-9 74-2 99
www.forellenhof-baden-baden.de
info@forellenhof-baden-baden.de





GOLF TOUR FÜR GENIESSER

EIN SCHLEMMER-
MENÜ FÜR GOURMETS
ZEICHNET SICH DURCH EINE
RAFFINIERTE ZUSAMMEN-
STELLUNG DER EINZELNEN GÄNGE
AUS – EINE TOUR FÜR ALLE
GOLFGENIESSER AUCH.

Die Golfregion Baden-Elsass bietet Ihnen neben dem Hauptgang auf Ihrem vertrauten Heimatplatz acht weitere Gänge zu Ihrer Auswahl. Der Insider-Tipp: Ein Zwischengang auf der 18-Loch-Anlage des Baden Hills Golf und Curling Club. Dieser Platz vor den Toren Baden-Badens schmeichelt die Sinne und macht Appetit auf mehr. Dazu verpflichtet schon die Nähe zur Badischen Weinstraße, zur Badischen Spargelstraße und zum Grenzübergang in das lukullische Elsass.



Ehemals bot hier die Royal Canadian Airforce ihren Airbase-Angehörigen in Söllingen/Hügelsheim gute Hausmannskost. Heute bildet nur noch das Panorama des nördlichen Schwarzwaldes und der über 40-jährige, parkähnliche

Baumbestand den charaktervollen Rahmen für einen fein zubereiteten und gewürzten Spitzengang. Das Credo der Spitzenköche ist die rücksichtsvolle Symbiose zwischen gewollter Naturbelassenheit und anspruchsvoller Platzarchitektur.

Das ebene Gelände ermöglicht die volle Hinwendung auf das Wesentliche, das Golfspiel. Die Anordnung der Bunker rät am Abschlag oft zum Griff nach dem kleineren Holz und zu taktischer Schlageinteilung; doch auch bei aggressiver Spielweise winkt ein guter Score. Der ständige Wechsel zwischen offenen Bahnen und anspruchsvollen Doglegs, unterstützendem oder behinderndem Wind, ebenen und welligen Fairways, drei Wasserhindernissen sowie breakarmen und breakreichen Greens reizen die Sinne bis zum letz-

ten Bissen. Die kurzen Wege zum nächsten Tee ermöglichen auch eine schnelle Golfrunde als Zwischenmahlzeit. Das sandig-trockene Gelände im milden Oberrheinklima lässt den Imbiss auch ganzjährig zu.

Guten Appetit!

Highlight 2006:

05. Juni	Baden Airpark Open
24./25. Juni	Canada Cup
13. August	Preis des Vorstandes

Cabot Trail G208 (BADEN-AIRPARK)
77836 Rheinmünster
Tel.: 0 72 29-66 15 01
Fax: 0 72 29-66 15 09
E-Mail: baden-hills@t-online.de
www.baden-hills.de

Restaurant: Tel.: 0 72 29-66 15 10
Ganzjährig geöffnet
Pascal Dutheil

Proshop: Tel.: 0 72 29-66 15 15
Uwe Haasmann

Präsident: Gerhard Jahnke
Das Clubbüro ist täglich ab 9.30 Uhr geöffnet
Gäste sind willkommen

Greenfee: Wochentage: 35,- €
Sa./So./Feiertage: 45,- €
VCG: Zuschlag 10,- €
Driving Range: 7,50 €



DAS MAß ALLER DINGE – DER HANDGEFERTIGTE GOLFSCHUH

Der Fuß ist ein Kunstwerk, befand schon Leonardo da Vinci. Und ein Kunstwerk braucht einen Rahmen, deshalb ist ein maßgefertigter Schuh mehr als nur ein Kleidungsstück.

Die hochkarätige Kundenschar von Hubert Gassenschmidt weiß, ein guter Golfschuh fängt mit dem richtigen Schuh an. Nur, wenn der Kontakt zum Boden gegeben ist, verläuft der Schlag erfolgreich.

Dass der Schuh dabei aus wertvollem Leder, modisch nach persönlichen Wünschen gestaltet ist und nach neuesten medizinischen Erkenntnissen angefertigt wird, versteht sich von selbst. Mehr als 200 Arbeitsgänge sind notwendig, um einen hochwertigen Maßschuh anzufertigen.

Aber nicht nur auf dem Golfplatz verschafft man sich mit dem Maßschuh den richtigen Auftritt. Ob klassisch, elegant oder sportlich, bunt oder einfarbig, Ziegen-, Kalb- oder Känguruleder, der Maßschuh ist immer etwas ganz Besonderes, jeder Schuh ist ein gefertigtes Meisterstück, ein Stück Handwerkskultur in höchster Form.

Eine weitere Spezialität des Orthopädie-Schuhmacher-Meisters und staatlich geprüften Podologen, liegt auch darin, vorhandenes Schuhwerk – auch Golfschuhe – zu optimieren.

Schließlich ist ein erhöhtes Wohlbefinden die Grundvoraussetzung für bessere und richtigere Bewegungsabläufe.

Entsprechende Einlagen, welche nicht mehr hart und klobig, sondern flexibel und angenehm zu tragen sind, können viel bewirken.

Neben handwerklicher Perfektion und großem medizinischem Fachwissen von Hubert Gassenschmidt und seinem Team helfen moderne Computertechnologien, z. B. Fehlbelastungen frühzeitig zu erkennen und durch entsprechende Gegen-/Ausgleichsmaßnahmen optimalere Belastungsbedingungen der Fußsohlenfläche zu erreichen.

Hubert Gassenschmidt hat die Schuhmacherkunst von der Pike auf gelernt, seine Laufbahn verlief im Turbo-Tempo, heute führt er ein erfolgreiches Unternehmen im ganzheitlichen Sinne in Baden-Baden.

Der 1961 in Baden-Baden geborene Hubert Gassenschmidt absolvierte eine Orthopädie-Schuhmacherlehre, bestand die Gesellenprüfung, er wurde Kammersieger, Landessieger, zweiter Bundessieger und bekam die Ehrenmedaille der Handwerkskammer Karlsruhe. Dann Gesellenzeit in Freudenstadt, Heidenheim/Brenz, Sonderlehrgängen, Meisterprüfung, Leiter der Werkstatt der Orthopädischen Universitätsklinik Heidelberg, Studium an der Landesakademie des Handwerks Baden-Württemberg, mit dem Abschluss als staatlich anerkannter Betriebswirt, u. a. Dozent im Meisterlehrgang an der BFO, Hannover. Aktive Mitarbeit in diversen nationalen und internationalen Arbeitskreisen, Berufsverbänden, interdisziplinären Vereini-

gungen; Vorträge, Kongresse, Seminare, Veröffentlichungen, Vorstandsmitglied der ISPO (International Society for Prosthetics and Orthotics) Sektion Deutschland, Mitglied im erweiterten Vorstand der ISPO-international als Delegierter für die ISPO-Deutschland und 1. Preis im Wettbewerb „Vorbildliche Existenzgründer im Handwerk“ der Zeitschrift „Handwerk-Magazin“ und Deutsche Bank.

Heute arbeitet Hubert Gassenschmidt in einer denkmalgeschützten Villa aus dem 19. Jahrhundert in der Baden-Badener Ludwig-Wilhelm-Straße.

Schon das Ambiente symbolisiert, dass Gesundheit und Wohlbefinden höchste Priorität haben.

Lichtdurchflutete Räume, freundlicher Empfangsbereich, modernst ausgestattete Behandlungsräume und Werkstatt stehen auch für umweltgerechte und gesundheitsbewusste Produktion. So ist es nicht weiter verwunderlich, dass Klebstoffdampf- und Staubabsaugungen sowie aufwändige Schallschutzmaßnahmen selbstverständlich sind.

Gassenschmidt erhielt dafür nicht nur mehrmals den Umweltpreis der Stadt Baden-Baden (1995/1997/1999), sondern auch des Landes Baden-Württemberg und Bundes sowie Preise der Handwerkskammer Hamburg und der Iduna Nova.

„Gesundheit und Wohlbefinden haben eben Priorität“ beschreibt Gassenschmidt seine Einstellung.



Gassenschmidt

Ludwig-Wilhelm-Straße 22
76530 Baden-Baden
Telefon 0 72 21 / 7 31 33
Telefax 0 72 21 / 99 49 33
www.gassenschmidt.de



Feine Maßschuhe
Kompetente Orthopädie
Qualifizierte Podologie

Einlagen
Bandagen
Schuhzurichtungen
Kompressionsstrümpfe
Orthesen
Orthopädisches Schuhwerk
Innenschuhe
Computer-Bewegungsanalyse
Pedographie
Treppenlift-Systeme
Maßschuhe






KUNST ERLEBEN – KUNST GENIESSEN DIE WELT DER MAJOLIKA



Künstler treffen, Neues entdecken, Kunst und Design erleben in der Majolika, der einzigen Keramikmanufaktur Deutschlands wird zu einem Erlebnis der besonderen Art. Das Ensemble aus Manufaktur, Künstler- und Event-Ateliers, Galerie, Museum und Restaurant „Cantina Majolika“ fügt sich zu einer kleinen aber feinen Welt von Kreativität, Kunst und Genuss.

Gegründet im Jahre 1901 steht heute wie damals die Verknüpfung von Kunstförderung und wirtschaftlichem Unternehmen im Mittelpunkt der Majolika Karlsruhe. Aufbauend auf den Erfahrungsschatz der vergangenen Jahrzehnte geht die Manufaktur heute „neue Wege“

und konzentriert sich auf vier Produktbereiche. Das Angebot umfasst traditionelle Majolika-Klassiker und neue Design-Objekte, exklusive Künstler-Unikate, hochwertige Gartenkeramiken und anspruchsvolle Kunst am Bau. Gastaufenthalte renommierter Künstler wie Markus Lüpertz, Johannes

Grützke, Emil Wachter oder Raymond Waydelich prägen den herausragenden künstlerischen Ruf der Majolika-Galerie.

Die Lebendigkeit der Karlsruher Keramikmanufaktur dokumentiert sich in der unmittelbaren Reaktion auf die Anforderungen des Marktes. Jedes Exponat ist in aufwändiger Handarbeit in den Manufakturwerkstätten gefertigt und als Majolika-Classic-Objekt, Künstlerunikat oder Design-Objekt von ausgewählten Designern wie z. B. Luigi Colani erhältlich. Ganz neu ist die von der Majolika-Designerin Maria Figiel initiierte Schmuck-Galerie, in der ihre ausgewählten Keramikschmuckstücke, auch mit Gold- und Platinauflage, sowie Unikate von weiteren Künstlern gezeigt werden.

Daneben ist die Majolika Manufaktur die Wiege für weltweit bekannte Auszeichnungen: neben dem legendären „Bambi“, das in den 50er Jahren in der Majolika gefertigt wurde, wird jährlich der von Media Control in Baden-Baden verliehene „Deutsche Medienpreis“ in der Karlsruher Manufaktur geschaffen. In den letzten Jahren ging die Auszeichnung u. a. an Nelson Mandela (1998), Bill und Hillary Clinton (1999 und 2004) und Kofi Annan (2003). 2005 wurde der irische Rocksänger Bono mit der Trophäe ausgezeichnet. Führungen und Events auf Anfrage.

Majolika Manufaktur Karlsruhe
Ahaweg 6 – 8, 76131 Karlsruhe
fon 07 21/9 12 37 70,
fax 07 21/9 12 37 78
info@majolika-karlsruhe.com
www.majolika-karlsruhe.com

UNSERE PASSION – BALD IHRE NEUE LEIDENSCHAFT!

In eigener Anlage direkt an der Rennbahn Iffezheim trainieren wir für Sie Ihre Rennpferde.

Unser Vorteil:

Unmittelbar an der Grenze zu Frankreich gelegen, haben wir uns auf die französischen Rennbahnen spezialisiert – damit Ihre Renngewinne auch finanzielle Freude machen. Ebenso vermitteln wir Ihnen gerne französische Rennpferde.

Zu den Rennen fahren wir mit unserem eigenen Pferdetransport-Unternehmen.

Erika und Waldemar Himmel
Rennpferdetraining & Pferdetransporte
An der Rennbahn 15
76473 Iffezheim
Tel. + Fax: 0 72 29-69 95 90
Mobil: 0171-414 7 884
info@Rennstall-Himmel.de
www.Rennstall-Himmel.de



INSPIRATION DER DICHTER UND DENKER: DIE LICHTENTALER ALLEE



Georg Groddeck (1866 – 1934) war Arzt und Psychotherapeut und praktizierte 30 Jahre in Baden-Baden. Er schrieb Romane, war Kommunalpolitiker und gründete 1912 die erste Konsumgesellschaft, die als gemeinnützige Baugenossenschaft in den 20er Jahren das Wohngebiet „Ooswinkel“ baute. Er war sozialkritisch, auch mit dem Ärztestand. Diese Gedanken verarbeitet er in seinem Hauptwerk „Das Buch vom Es“. Groddeck setzte sich besonders intensiv mit den Neuerungen in der Lichtentaler Allee auseinander.

Auszug aus: Die Lichtentaler Allee
Denkmal der Gartenkunst von Bernd Weigel,
Aquis Verlag Baden-Baden

von Georg Groddecks „Das Buch vom Es“:

„Der Rasen der Lichtentaler Allee ist offenbar ein Stein des Anstoßes für die Gartenbaukunst der Stadt. Vor einigen Jahrzehnten schon hat man in voller Würdigung der Bestrebungen der Damenwelt und der Herren, die mit der Damenwelt in der Neigung, sich zu präsentieren, wetteifern, die hässlichen Tennisplätze an der schönsten Stelle der Allee eingerichtet und sie mit einem Pavillon höchster Geschmacklosigkeit geschmückt, dann wurde anstelle einer sonnigen Wiese eine Art verunglückten kleinen Versailles mit Buchenhecken angelegt und an einer anderen Stelle der Rasen durch eine rundumlaufende Reit- und Radfahrbahn verziert, und das Neueste war, dass man die verschlungenen und gekrümmten Fußwege an den Seiten der Allee „regulieren“ wollte, sie geradlinig machen wollte. Das scheint durch den energischen Protest der hiesigen Maler, wenigstens vorläufig, verhindert zu sein, dafür unterbricht man aber das eintönige Grün, wo es sich überhaupt noch hervorwagt, mit Rosenbeeten und japanischen Zierbäumchen kleinsten Formats. Und damit nur ja die Bautätigkeit, die in den letzten Jahren herrliche Steinhaufen an dieser weltberühmten fürstlich-vornehmen Stelle unter dem Vorwand der Beseitigung der Wohnungsnot durch Schiebevillenbauten zusammengetragen hat, nicht wieder ins Stocken gerät, sägt man zum Besten dieser Villenbesitzer, damit sie Aussicht haben, halbe Baumkronen weg; irgendwann werden auch die Stämme folgen und wir werden eine Allee von Rotdornbäumen bekommen, die sich der besonderen Gunst der sachverständigen Gärtner hier erfreuen. So lange der Bach durchs Tal rauscht, so lange die Wiesen grünen, so lange der Wald steht und die Lichtentaler Allee prangt, kann

Dipl.-Ing. Bernd Weigel, in Berlin geboren, studierte Gartenkunst und Landschaftsmalerei und war von 1970 – 2003 Leiter des Gartenamtes in Baden-Baden, außerdem Präsident des Vereins Deutscher Rosenfreunde e.V. Bernd Weigel hat Ästhetik und Atmosphäre dieser Landschaft im Zusammenhang mit der Bedeutung der Lichtentaler Allee für Baden-Baden und die dadurch gegebene internationale Alleinstellung der Stadt in den Mittelpunkt seines Buches gestellt.



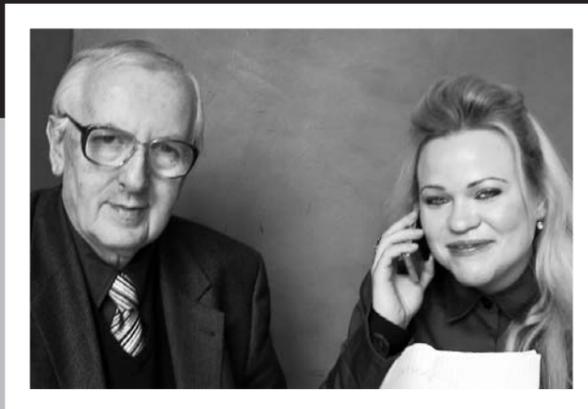
ja nichts verdorben werden: wenn auch einmal ein paar wilde Schieberjahre darüber hinrasen, es wird schon wieder in Ordnung kommen. Aber es scheint nicht in Ordnung zu kommen: der neue Mensch scheint wirklich Herr über die Widerstandskraft tausendjähriger Schönheit zu werden: der größte Teil der Lichtentaler Allee ist von der Axt gefällt worden, und von dem Wald ist gut ein Viertel heruntergeschlagen. Die Wiesen sind schon längst verschwunden, bebaut mit seltsamen Steinhaufen, die der Zufall hingeworfen zu haben scheint, die weiten Parks und Gärten sind in kleine Stücke zerschlagen oder in Sportplätze verwandelt, die Oos ist, damit der erstaunlich geringe Verkehr bewältigt wird, begraben und in Zement eingefasst und unter den Einwohnern gibt es nicht nur eine starke sozialdemokratische Partei, sondern sogar recht zahlreiche Kommunisten. Was wird aus Baden-Baden? Videant Consules! Die Consuln selber sind es, die aus der tollen Zeit des Schieberlärms nicht wieder herausfinden, die – gegen den Willen der Bürger – die alten Bäume fällen, den Verkehr regeln, Bauterrains aufschließen, wo niemals ein Bau geduldet werden sollte, die Oos in Mauern zwingen und die Wiesen vernichten. Gegen den Willen der Bürger geschieht dies alles. Es rächt sich jetzt, dass die Bürgerschaft ein Jahrhundert lang in dem Wahne gelebt hat, Baden-Badens Schönheit könne nie vernichtet werden. Das friedliche Glück des Tales hat seine Einwohner eingeschlafert; sie merken selbst jetzt noch nicht, dass die Gefahr dringend, Hilfe nur noch durch rasches, entschlossenes Handeln möglich ist. Es ist erstaunlich, aber es ist wahr, man hat die Bäume der Lichtentaler Allee gefällt, ohne dass die Bürgerschaft gemerkt hat, dass es ihr ans Leben geht.“



DER SCHRIFTSTELLER UND SEINE MUSE

KLAUS FISCHER – EINER DER WENIG GELEBT
ABER VIEL BEOBACHTET HAT

Von Graetha Hessel-Christiany



Kurzbiografie
Geb. Juni 1930 in Worms, led. – studierte Soziologie u. Geschichte an der Uni. Heidelberg, Paris u. München, Rundfunkautor zahlreicher Hörspiele, Buchveröffentl.: 1977: Faites votre jeu, 1985: Baden-Baden erzählt, 1988: Russen in Baden-Baden, 1990: Baden-Badener Bildband, 1993: Aquae Aureliae, 1995: Baden-Bildband, 1995: Tod am Tiber, 1996: Wer biete mehr?, 1996: Bildband, 1997: Otto von Corvin, 1998: Baden-Bildband, 1999: Julien Greens Wohnungen, 2001: Da drüben geht ein Dichter, 2001: Eine deutsche Liebe, 2003: Von Caracalla bis Charles de Gaulle, 2005: Versuch über Giacomo Casanova, 2006: Die lächelnde Stadt

20

Er lebt ungesund und gegen die Zeit. Das pinkfarbene Fahrrad vor sich herschiebend auf der Pirsch nach guten Lebensmitteln, trifft man ihn zwischen Kurhaus und Cafe Capri.

Er lebt das Leben des Intellektuellen, trifft sich morgens mit Journalisten im Cafe Bodega, liest in Ruhe seine Zeitung, oder lässt sich von seiner Muse inspirieren, die allerdings von indischen und arabischen Verehrern umlagert wird.

Klaus Fischer, geehrt mit der Baden-Baden-Medaille und 1994 ausgezeichnet vom Pariser Kultusministerium als „Chevalier des artes et lettres“ liebt die arme, deutsche Küche und lebt von der Beobachtung. Die Worte fließen weder durch eine tintengefüllte Feder noch durch einen hochtechnisierten Computer. Nein, die gute alte Schreibmaschine ist sein Werkzeug und so fließen die Blätter dahin und landen zerrissen im Papierkorb, denn einen Text schreibt er mindestens 4–5-mal.

Fett muss das Essen sein und deftig, viel Kohlenhydrate und keine Vitamine, er hasst Vitamine und lehnt alle Lebensmittel mit zugesetzten Vitaminen kategorisch ab.

Ein Bohème ja, aber dennoch ist sein Tagesablauf so strukturiert wie ein Beamter des öffentlichen Dienstes.

Von zwei bis sieben Uhr kommandiert die Poesie, wie Goethe so schön sagte, „durch geregelte Arbeitszeit kann man sich an Ideen gewöhnen,“ so Fischer. Das viergängige Abendessen besteht in der Regel aus den Derivaten des Einkaufes, selbst zubereitet, versteht sich. Und in der Nacht überkommt ihn die Lust – da stürmt er schon mal ins Kurhaus, um sich an der Bar vollzustopfen mit Apfelkuchen oder fällt über die Rolle Toblerone her, die im Kühlschrank liegen geblieben ist. Die Lust zum Genuss überfällt ihn nicht nur beim Anblick von Süßem, sondern die Leidenschaft nach Außergewöhnlichem lässt er sich aus den Pyrenäen bringen: RINGEL-TAUBEN-PASTETE.

Sein Roman „Eine deutsche Liebe“ spielt in Paris. Keine Autobiographie, sondern Beobachtungen eines Freundes.

1949 lebten gerade mal hundert Deutsche in Paris und nicht mal zehn Studenten. Das Buch ist erhältlich in der Buchhandlung am Rathaus zum Preis von 10 Euro. (Horst Edel Verlag, Forbach 2001)

Auszug:

„Minhs Zimmer enthielt einen schweren Schrank, für den der Schlüssel fehlte, und ein Rattanbett. Der Raum daneben sah so aus, als sei er seit dem 17. Jahrhundert nicht mehr aufgeschlossen worden; aus der Zeit des Kardinals Mazarin stammten Schrank, Tisch, Bett und vermutlich auch der Schmutz an den Fensterscheiben. Aus den Wänden ragten mehrere Haken hervor, dessen Funktion ich nicht erriet. Insgesamt lagen in den beiden Obergeschossen, die ich nun zum ersten Mal betrat, sechs geräumige leere Zimmer, die Studenten oder Soldaten des benachbarten Kriegsministeriums glücklich gemacht hätten. Pierre ging, wie so vielen Pariser Hausbesitzern, der soziale Sinn ganz ab; er schrieb flammende Artikel über die Wohnungsnot und tat persönlich nichts dazu, sie zu lindern.“



LYRISCHE FINGERABDRÜCKE

Von Georg Polomski

In der Knechtschaft

Der Philosoph sprach zu seinen Schülern:
„Der Mensch lebt hier auf der Erde unter der Knechtschaft der vier Elemente Feuer, Erde, Wasser und Luft.“

Ibnen kann er sich nicht entziehen.

Auch sein freier Wille ist dieser Knechtschaft unterworfen.
Nur durch den Tod

kann er sich dieser Knechtschaft entziehen.“
Ein Schüler sprang auf und schrie:
„Mein freier Wille entzieht sich der Knechtschaft der vier Tyrannen.“

Er zog eine Pistole und schoss sich in den Kopf.

Die Sensationspresse berichtete über diesen Vorfall in Schlagzeilen.

Kopfgeburten

Dämonen, Teufel und andere bösen Geister sind Kopfgeburten von Dichtern, Theosophen, Philosophen und anderen phantasievollen Erfindern.
Erfunden auch oft von geistesverwirrten Propheten.

Wer an sie glaubt, in dem werden sie lebendig und in dem treiben sie ihr Unwesen.
Auch heute.

21

Georg Polomski, Schauspieler; Lektor, Buchverleger und Autor in Baden-Baden. Von 1943 bis 1945 war Polomski am größten Theater in Oberschlesien tätig. Nach seiner Flucht tingelte er von Dorf zu Dorf als Märchen-erzähler. Nach weiteren Stationen in Frankfurt und Köln als Verlagslektor machte er sich mit seinem Battert-Verlag in Baden-Baden selbstständig. Er veröffentlichte Bücher seines Freundes Otto Flake, dann von F. W. Abel (mit einer Auflage von 200 000 Exemplaren). Ein Theaterstück „Leonardo da Vinci“ wurde von Gustav Gründgens in Düsseldorf uraufgeführt. Ein anderes „Wlassow“ im Hamburger Ernst-Deutsch-Theater. Bekannt wurde Polomski durch sein Fernsehspiel: „Großvater kauft ein Auto“ und er selbst spielte mit in der achteiligen Fernsehrolle „Der eiserne Gustav“ in der Rolle des Arztes. Polomski strebte seit jeher an, das Gute und Schöne zu vermitteln und diesen Idealismus hat er sich bis heute erhalten. Er möchte seinen Mitmenschen dienen und die Frage nach dem Sinn des Lebens beantwortet er mit einem Spruch:

„DES LEBENS LANGE ERDENREISE HAT
NUR DEN EINEN SINN, MEIN FREUND:
DURCH IRRTUM WERDE ENDLICH WEISE.“

Buchveröffentlichungen: Gedichte:

Rosen für Liebende
Auf deinem Gesicht ein Lächeln
Solange wir zwei uns Lieben

Kurzgeschichtenbände:

Das Gespenst auf dem Friedhof
Abenteuer im Schwarzwald
Der Mann auf der Parkbank

Romane:

Frost in der Frühlingsnacht
Der Doppelgänger
Bittere Heimkehr

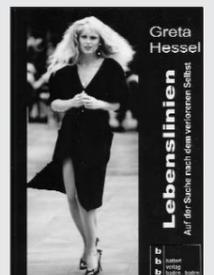
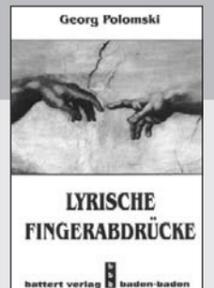
Dramen:

Weihnachtslegende
Leopold Gockelmann, der Scheinheilige
Der falsche Schwiegersonn

Fernsehspiel:

Großvater kauft ein Auto

Battert-Verlag,
Töpferweg 10
76532 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-6 44 70



Ebenfalls im Battert-Verlag: Lebenslinien von Greta Hessel

Alle Bücher sind erhältlich in der Buchhandlung am Rathaus.



Pit Fiolka

AUGUSTAPLATZ-MEETING

TREFFPUNKT FÜR STARS UND STERNCHEN

Renntage Baden-Baden. Augustaplatz-Meeting, eine Stadt aus Zelten aufgebaut vor dem Gagarin. Eine Idee, die vor 16 Jahren von Pit Fiolka ins Leben gerufen und von der Festival erweitert wurde bis zum Kurhaus. Für die Leiterin der Baden-Baden-Event Dr. Christa Siefert ein erfolgreicher Glückstreffer.

Wo einst in der schönsten Sommerhauptstadt Europas die russische Großfürstin Isabell Gagarin residierte, befindet sich heute, das am 18. November 1978 eröffnete Cafe-Restaurant Gagarin.

Pit Fiolka, Pächter des nun wohl bekanntesten Promitreffs in Baden-Baden gab der russischen Fürstin ihr „geistiges Eigentum“ zurück, nachdem Ämter und Kurverwaltung die Räumlichkeiten verlassen hatten.

Das geschmackvoll eingerichtete, rosaschimmernde Haus, wurde bald zum Geheimtipp, nicht nur für Stars und Sternchen, sondern auch für romantische Seelen, die sich hier ihr erstes Ja-Wort zu hauchten, um zu heiraten, befindet sich doch seit 1978 auch das Hauptstandesamt zwischen Ginkgo biloba- und Magnolienbäume.

„Zeit und Geduld verwandeln ein Maulbeerblatt in Seide.“
Hermann Hesse

Das Palais Gagarin, zu deutsch Gänse-Palast, wurde bald zum wohl bekanntesten Wohnzimmer Deutschlands. Hier gastierten der Hamburger Kaffeekönig Adi Darboven, Dieter Thomas Heck, Graf Hubertus von Hardenberg, Frank Elstner, Schauspieler, Fürsten, Prinzessinnen und alles was Rang und Namen hatte. Das jedes Jahr stattfindende Augustaplatz-Meeting ist längst über die Grenzen Baden-Badens bekannt.

Pit Fiolka, ein Paradiesvogel, Lebenskünstler und Philosoph, angefangen als Gastronom mit ausgezeichneten Prüfungsleistungen, aufgewachsen in Oberschlesien, sein Vater, Offizier und im Krieg gefallen, seine Mutter Hausfrau, kam durch Zufall nach Baden-Baden.

Mit einer zusammengeborgten Million eröffnete er das damals sehr bekannte „Whisky a Gogo“ und 1964 den Pit's Club. Mit dem „Whisky a Gogo“, Deutschlands erster Discothek, in der nach Schallplatten getanzt wurde, verdiente er soviel, dass er schon mit 30 Jahren zum Millionär wurde, so schrieb die Presse.

Der legendäre Pit's Club, im Kellergewölbe des Bayrischen Hofes war von 1964–1989 Baden-Baden's bekanntester Promitreff.



Augusta-Platz-Meeting mit Christa und Hans Clarin, Gräfin von Hardenberg und Freunde.

Pit und Dieter Thomas Heck



Pit, hoch zu Ross



Begleitende Pferdekorte zur Hochzeit von Herzog und Herzogin von Sevilla, geb. von Hardenberg. Das Gagarin ist das einzige Lokal auf der Welt, das von sich behaupten kann, dass sich ein Hauptstandesamt darüber befindet.



Pferderennen in Iffezheim mit Prinzessin Soraya und Lilly Clair Saran von Anhäuser Busch (Budweiser)

Sie wurden seine besten Freunde: Udo Jürgens, Tony Marshall, Cindy und Bert, Sigg Harreis, Roberto Blanco, Harald Juhnke, Roy Black, Prinzessin Soraya-Esfandjari, Christian Barnard, die Herzogin von Sevilla und viele Prinzen und Prinzessinnen.

Es lebte sich gelassen zwischen Jetset und badischer Küche.

Pit fuhr einen Porsche und einen Daimler, besaß Eigentumswohnungen, Pferde und etliche Mitarbeiter. Zu seinem schon bestehenden Glück heiratete er auch noch die wunderschöne Millie, die ihn fortan begleitete.

Als begnadeter Reiter organisierte Pit die legendäre Jagd rund um Schloss Favorite, dessen Patronat Hubertus Graf von Hardenberg war.

Im Park vor dem Gagarin: Elke und Albert Grokmann



Pit und Frank Elstner



Pit und Udo Jürgens



Augusta-Platz-Meeting mit Familie Heck

Wenn er den Boden unter den Füßen nicht mehr brauchte, setzte er sich in eine Sportmaschine und drehte ein paar Loopings über den Schwarzwald.

Besonders erfolgreich wurde die BT-Aktion: „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“ im Pit's Club. Unter dem Motto: „Der Barbummel mit Gewinn“ und der Beteiligung der Baden-Badener Geschäftswelt stifteten Pit und Milli fast eine viertel Million Mark für alte und kranke Menschen in Baden-Baden.

Pit sagt ein bisschen wehmütig:

Ich bin nun 68 Jahre, habe gut gelebt, war 53 Jahre in der Branche tätig und es war nie langweilig. Gesehen habe ich viel in der Welt, aber gelebt nur in Baden-Baden. Ich lebte oft über meine Verhältnisse, aber nicht standesgemäß. Heute habe ich Ruhe und Frieden gefunden. So, wie es aussieht, kann ich mein Geschäft bald in die besten Hände abgeben. Und meine letzte Ruhestätte, so Gott will, ist die Erde Baden-Badens.

Wegweisend war für mich der Satz von Goethe, den ich besonders liebe: „Oftmals träumt der Mensch von einer Glückseligkeit und verschläft die Gegenwärtige“.



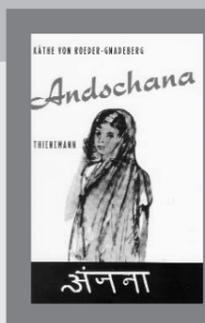
HERAUSGERISSEN – INITIIERT – UND IMMER GANZ DAME

ÜBER DAS DASEIN EINER INTELLEKTUELLEN
SCHRIFTSTELLERIN IM HOHEN ALTER

GRAETHA HESSEL-CHRISTIANY
IM GESPRÄCH MIT DER SCHRIFTSTELLERIN
KÄTHE FEURSTEIN.

24

Im großen Bücherregal an der Wand philosophisch theologische Weltliteratur. Der kleine Raum ist vollgestellt. Jedes Ding hat seinen Sinn. Sie hat selten Besuch, aber sie hat die Veden studiert, den Hinduismus, den Islam und alle Weltreligionen. Sie wurde zweimal in ihrem Leben herausgerissen, hat zweimal ihre Heimat verloren, aber sie spricht fünf Sprachen. Sie ist eine bekannte Schriftstellerin. Von ihr unbeabsichtigt hat die Mädchen-Jugendliteratur nach dem Krieg einen bedeutenden Wandel erfahren. Anstatt seichter Mädchenbücher kamen durch Käthe von Roeder-Gnadeberg und einigen ihrer damaligen Kolleginnen literarisch hochwertige, spannende Entwicklungsromane auf den Markt, nicht zuletzt ausgelöst durch den erfolgreichen Roman „Andschana.“



Die Autorin nennt ihre Arbeiten „Stille Bücher mit Spannung durch Teilnahme“, im Gegensatz zur Jugendliteratur von heute, die sie zum großen Teil als „laut und grell-bunt mit Spannung durch Aktion, Aktion, Aktion“, bezeichnet. Ob das den Zeitgeist widerspiegelt? Es sind verschiedene Hochschularbeiten über sie und eine Dissertation an der Universität Frankfurt geschrieben worden.

Salonfähig und elegant sitzt die 94-jährige Schriftstellerin in ihrem Sessel, hellwach und aufmerksam erwartet sie meine Fragen. „Das war das kleinste und billigste Zimmer“, erklärt sie „aber jetzt liebe ich es, diese Aussicht, die Weite, und die Eiche vor der Kirche.“ Es war nicht immer so. „20 Jahre lebte ich in meiner schönen Dreizimmerwohnung. Ein Leben voll Arbeit und Freude. Meine alten Wirtsleute, die wie Eltern zu mir waren, starben. Die junge Erbin begann sofort mit Umbau und Kündigung. Ich war allein – Mann und Kinder gestorben. Ich begann mich nach einer Wohnung umzusehen. Da kam mein Pfarrer gütig-hilfreich und stark und bestimmte: Senioren-Residenz Bären! Ich wehrte mich, wollte unter keinen Umständen in dieses exklusive, elegan-

te, teure Haus. Mein Pfarrer siegte. Widerstrebend aber bewusst dankbar nahm ich dieses große Geschenk an. Doch kam keine Freude auf. Ich fühlte mich in meiner kleinen Höhle gefangen. „Warum?“ dieser Verlust der Freiheit, „wozu?“ Streng zu mir, sagte ich mir es müsse einen Sinn haben und begab mich auf der Suche. Ganz allmählich fand ich durch Meditation, Ruhe, durch Denken, Lesen, Studieren, erneutes Denken und, und, und ..., die Gewissheit, dass ich hier in der Ruhe mich selbst, Sinn und Ziel meines Lebens erkennen muss, um dem Weg der Vervollkommnung entgegen zu wachsen.

Es gelang mir nach großer Mühe den christlichen Einweihungsweg zu finden und zu betreten. Jetzt ist es hell und klar in mir, ich gehe einen lichten Weg.

Trotz des fast klösterlichen Weges, habe ich meine Freude am diesseitigen Leben nicht verloren – ich besuche gern mal mit Freunden ein Gourmetrestaurant und freue mich an Delikatessen, an erlesenen Tröpfchen und fröhlichen Gesprächen.“

Käthe Feurstein, wie sie heute heißt, ist Autorin von ca. 20 Jugendbücher, die in fünf Sprachen übersetzt sind. Als Sonderdruck zum 150. Verlagjubiläum von Thienemann wurde vor fünf Jahren ihre „Andschana“, die Geschichte eines indischen Mädchens, das subtil vom Denken und Fühlen dieses Kindes berichtet, aufgelegt. Nach Kriegsende begann Käthe von Roeder-Gnadeberg damit, ihre Aufgabe am Wiederaufbau Deutschlands. Sie wurde Jugendautorin mit dem Vorsatz: erneut unsere alten Werte den herauswachsenden Menschen zu vermitteln. Motto zu ihren Büchern:

„Es ist leicht zu verachten, verstehen aber ist besser.“
(Mathias Claudius)

Als Autorin ist Käthe Feurstein bekannt unter ihrem Namen von Roeder-Gnadeberg. Gnadeberg ist ihr Mädchenname, von Roeder ihr erster Mann, die große Liebe ihres Lebens. Sie hat ihn während des Krieges verloren. Als sie 1945 zu publizieren begann, verlangte die amerikanische Militärregierung von jedem Autor Angabe sämtlicher Namen um Nationalsozialisten „zu fangen“.

Die ehemals ausgebildete Lehrerin ist Baltin, in Estland geboren. Aufgewachsen auf dem Gut ihrer Eltern. Im Herbst 1939 begann es: alle Volksdeutschen wurden durch Hitler „Heim ins Reich“ geholt. Das war ein Schock. Im Laufe von zehn Tagen ein Gut aufzulösen, besonders im Herbst, wenn die Ernte eingebracht ist, die Wintervorräte eingemacht, eingekocht, diverse Vorratskeller gefüllt sind!! Für immer die Heimat verlassen mit nur soviel Gepäck, wie man tragen kann. Die Hunde heulten laut klagend ohne aufzuhören. Einer musste erschossen werden.

Die „Eider“, ein weißer Frachtdampfer, brachte sie von Reval nach Danzig-Langfuhr. Hier wurden die Ankommenden von Uniformierten der SS, SA, HJ und Rotes Kreuz mit „allen Ehren“ empfangen. Die beiden kleinen Kinder ihrer Schwester bestaunten die SS als Piraten, weil sie einen Totenkopf an ihrer Mütze trugen.

Die Umsiedler wurden in Gotershafen/Godynia in der „Einwanderungszentrale“ registriert, „durchgeschleust und eingebürgert.“ Bis zur Aussiedlung kam ein Teil ins Lager. Wer den Wunsch äußerte, gleich zu arbeiten, wurde „Kriegsdienstverpflichtet.“

Käthe kam nach einer medizinischen Kurzausbildung als Assistentin zum Arzt. Den ganzen Krieg über arbeitete sie bei Ärzten und als Fürsorgerin. Das Ende dieser Zeit erlebte sie mit dem Einmarsch der Russen in Litzmannstadt. Die Flucht nach Deutschland im Januar 1945 war dramatisch und schrecklich. Aus einem Kessel gelang die Flucht durch eine Frontlücke, Luftangriffe auf Breslau und Dresden!!

Das provisorische Bett unter einer Dachlücke auf dem Speicher im Hause, wo ihre Schwester in Heidelberg ihre Studentenbude bewohnte, erschien ihr wie der Himmel auf Erden.

Einmarsch der Amerikaner. Leiterin der amerikanischen G.Y.A (German-Youth-Activities)-Häuser – und allmähliche Einarbeitung als Jugendbuchautorin mit viel Erfolg.

Der derzeitige Aufenthalt in der Senioren Residenz Bären ist für sie ein segensreicher Lebensabschnitt geworden. Sie hat noch Aufträge von Verlagen und arbeitet zur Zeit an drei Büchern. Mit drei Freunden pflegt sie innigen Kontakt: es ist vor allem der herrliche Konzertflügel von Steinway im Musikzimmer neben ihrem Appartement, wo sie täglich 1 bis 2 Stunden spielt. Zweitens ihre Bücherwand: Geist!! Und die alte Eiche vis a vis ihrem Fenster vor der Kirche, die sie Weisheit lehrt.

„Als ich hier einzog war meine kleine Höhle dunkel und ich wie gefangen, sehr unglücklich, jetzt ist sie eine Lichthöhle und ihre Wände durchsichtig. Ich habe meinen Weg gefunden und habe erfahren: mit sich Selbst, seiner Zeit und seiner Umgebung im Einklang sein, ist Glückseligkeit.“



Um sich ein Wohlfühl-Ambiente zu schaffen, brauchen Sie keinen Innenarchitekten. Gekonnte Deko ist viel leichter, als Sie denken. Fangen Sie mit kleinen Farbtupfern an, platzieren Sie einige besonders schöne Objekte so, dass sie die Aufmerksamkeit auf sich lenken. Meist reichen ein paar geschmackvolle Accessoires oder hervorgehobene Akzente. Stilvolle und originelle Dekorationsobjekte sind eine Augenweide und verschönern jeden Raum.

Es muss nicht immer ein Anlass sein für eine kleine Aufmerksamkeit, die sagt „Ich mag Dich“. Zeigen Sie der Person Ihres Herzens wie sehr Sie sie schätzen. Nichts kann dies besser untermalen als ein liebevoll ausgesuchtes Geschenk. Das können sein, kleine Luxusartikel, die man sich selbst vielleicht nicht gönnt. Es muss nicht immer nützlich sein, sondern vor allem die Sinne erfreuen. Damit bereiten sie

Auszug aus Andschana:

Indien. Groß und grell strahlte die Sonne vom wolkenlosen Himmel. Die ganze Stadt mit ihren Tempeln und Häusern, mit ihren Plätzen und Straßen schien sich unter der Sonnenglut zu ducken. Selbst der Ganges, der hier schwer über die Ghats dahinfloss, schenkte der Stadt kaum Kühlung. Das junge Mädchen aber, das jetzt eilig die Straße entlangkam, schien die Hitze kaum zu spüren.



Fest hielt sie den Kasten mit den Schulbüchern unter den Arm geklemmt, als sie um die Ecke bog. Ananda ging sehr aufrecht, sie war ein hoch und schmal gewachsenes Mädchen. Ihr Haar war in der Mitte gescheitelt und hing in langen Zöpfen über den Rücken. „Ich muss mich beeilen, wenn der Großvater zur gewohnten Zeit das Essen haben soll“, murmelte Ananda vor sich hin, „und ob ich bis zur Dämmerstunde mit allem, was ich tun soll, fertig werde?“

Wie es spannend weitergeht, lesen Sie selbst.

Copyright 1999
by K. Thienemann Verlag, Stuttgart,
ISBN 3 522 17 3333
www.thienemann.de
Andschana ist erhältlich in der
Buchhandlung am Rathaus

25

FREUDE SCHENKEN IST EINE BEREICHERUNG FÜR SICH SELBST

nicht erst beim Auspacken Freude, sondern noch lange danach.

Nehmen Sie sich etwas mehr Zeit und überlegen Sie, was ihr oder ihm als ganz spezieller Person wirklich gefallen könnte. Etwas Individuelles zeigt nicht nur, dass Sie an sie denken, sondern noch viel mehr. Zum Beispiel eben auch, dass Sie sich mit ihren Bedürfnissen und Wünschen auseinandersetzen und wie viel Ihnen an ihr liegt.

Bei „Schönes & Mehr“ finden Sie ständig wechselndes Sortiment an Dekorations- und Geschenkartikeln, Wohnaccessoires, Asiatika sowie regionaler Handwerkskunst von nostalgisch bis modern.

Originelles zum Wohlfühlen, Dekorieren und Schenken.

Inh. Heiko Borchmann
Sophienstr. 37
Sophienstr. 34 a
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-376 376
info@schoenes-und-mehr.de
www.schoenes-und-mehr.de

MOZART IM BALDREIT

FREIE IMPROVISATION UND LESUNG VON
UND MIT FRITZ PETER SCHMIDLE

(Textkumpanen: Thomas Bernhard, Urs Frauchinger und Valerie Novarina)



Fritz Peter Schmidle, begabter Schauspieler aus Baden-Baden, möchte Mozart einmal von einer ganz anderen Seite zeigen und das noch im jetzigen Mozartjahr. Schmidle, studierte einst im Mozarteum in Salzburg, spielte zum 200. Todestag von Mozart in Herford den Mozart in „Requiem für Theophil“ von Alon Schmuckler und in Baden-Baden den Saliere in „Amadeus“.

Deswegen hat Schmidle einen riesen Appetit auf eine „Mozartmelange“. Er serviert Insidergeschichten aus den Salzburgerzeiten. Verschiedenen Mozartmechanismen sorgen für einen amüsanten Abend. Eine gute Küche, ein Tröpfchen Wein, eine laue Sommernacht und ein romantisches Ambiente im Restaurant Weinstube im Baldreit macht die Vorstellung zu einem genussvollen Abend.

Fritz Peter Schmidle parodiert mit großem Erfolg: MARCEL REICH-RANICKI, BERNHARD MINETTI, HANS MOSER, LUIS TRENKER, EMIL, ANDRE HELLER und viele mehr.

Info unter:
Fritz Peter Schmidle,
Postfach 100549
76486 Baden-Baden
Tel.: 07221-33725
Mobil: 0175-9887033
fpschmidle@web.de
www.theatermoment.de

Termine Premiere: Freitag 7. und Dienstag 11. Juli 2006

14. und 15. Juli 2006 21. und 22. Juli 2006
28. und 29. Juli 2006 4. und 5. August 2006
(Freitags und Samstags jeweils um 20.00 Uhr)
im Baldreit-Innenhof, Küferstr. 3,
Tel.: 0 72 21-2 31 36 (Reservierung!)



DENK-PRAXIS

Institut für angewandte Philosophie

DIE PHILOSOPHISCHE PRAXIS:

Es gibt mittlerweile rund 50 Philosophische Praxen in Deutschland. Diese Idee hat eine rasche Verbreitung gefunden und auch mittlerweile internationalen Charakter. Nationale Verbände für Philosophische Praxen gibt es mittlerweile in Deutschland, Frankreich, Holland, Israel, Kanada und den USA. Die Philosophische Praxis grenzt sich aber ab von der Psychotherapeutischen Praxis, insofern diese mit „kranken“ Menschen arbeitet und der Philosoph mit „Gesunden“.

Graetha Hessel-Christiany M.A.
Nur mit telefonischer Anmeldung
Friesenbergstr. 25, 76530 Baden-Baden
Fon: 0 72 21-29 06 46 | Fax: 0 72 21-27 81 73
Greta.hessel@t-online.de
www.denk-praxis.de



KAISERSTRASSE 179
76133 KARLSRUHE
Tel.: 07 21-2 28 93

KURPROMENADE 18
76530 BADEN-BADEN
Tel.: 0 72 21-2 25 02
Fax: 0 72 21-2 25 01

Buchhandlung Am Rathaus

Gernsbacher Str. 7
76530 Baden-Baden

Jetzt auch Second-Hand Bücher.
Regelmäßige Lesungen und
Vorträge von bekannten Autoren.

Telefon (07221) 295 92
Telefax (07221) 278837



VILLA QUISISANA – DAS SUITENHOTEL & SPA



ERSCHWINGLICHER LUXUS
AUF ZEIT – GEPART MIT
UNABHÄNGIGKEIT

Der Name Quisisana steht für eine einzigartige Wohlphilosophie. Quisisana ist Wellness & Beauty auf höchstem Niveau.

Nach viermonatiger Komplettrenovierung erstrahlt die Villa Quisisana nun als Suitenhotel & SPA im neuen Glanz. Mehr Komfort und Flexibilität für weniger Geld.

Suitenhotel bedeutet exklusives Wohnen in großzügigen und stilvollen Zimmern mit schönen Terrassen und exklusiven Bädern.

Für die kleine Mahlzeit zwischendurch stehen Kitchenettes mit Mikrowelle, Kaffeemaschine, Wasserkocher und Kühlschrank bereit.

Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, täglicher Nachmittagskaffee mit Kuchen oder Gebäck und ein kostenloses Dinnertaxi für den Hin- und Rücktransfer zu einem Restaurant der Wahl, sind im Preis inbegriffen.

Ob in der Junior-, Grand-, Sonnen-, Dream-, oder Family-Suite, jede Suite ist einzigartig mit traumhaften Aussichten,

luxuriös eingerichtet und mit unwiderstehlichem Charme.

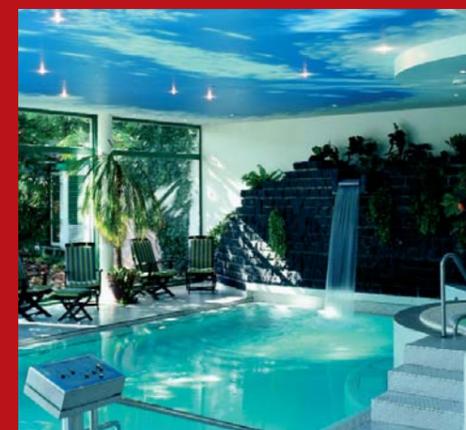
Für Körper, Geist und Seele steht die freie Nutzung des AquaSana, der Sauna- und Badelandschaft mit fließenden, sprudelnden, dampfenden und massierenden Wasserströmen auf 650 qm bereit und dient somit zur weiteren Entspannung und Erholung.

Die einzigartige Ganzheitliche Energie-Therapie (G.E.T.®), die nur das Quisisana bietet, aktiviert neue Lebenskraft, baut Stress ab und ergänzt die ganzheitliche Quisisana-Philosophie.

Summertime-Angebot im Juli und August: 7 Tage wohnen, nur 5 bezahlen – 3 Wochen wohnen, nur 2 bezahlen.

(Summertime-Preise nach Verfügbarkeit gültig bis 25. August 2006)

Suiten-Hotel bedeutet: exklusives Wohnen mit Hotelservice zu akzeptablen Preisen von 190,- bis 250,- Euro von 50-110 qm Größe, von 2-4 Zimmer – gut geeignet für Familien mit Kindern.



Bismarkstraße 21
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-36 90
info@quisisana-baden-baden.de
www.quisisana-baden-baden.de

MIT VOLLGAS GRENZEN ÜBERWINDEN

Für viele Menschen ist ihr Automobil mehr als nur der Garant für ihre individuelle Freiheit. Es ist ein Ausdruck ihrer Persönlichkeit. Für diese Menschen entwickelt Daimler Chrysler ihre Fahrzeuge und jeder Chrysler ist etwas Besonderes

Friedmann's Autowelt ist seit 1995 der kompetente Vertragspartner für das komplette Programm Chrysler und Jeep. Neben Neuwagen gibt es auch eine reichliche Auswahl an Gebrauchtwagen.

Friedmann's Spezialitäten: hervorragender Service rund um's Auto, Einlagerungsmöglichkeiten für Hardtop's, Reifenservice, maßgeschneiderte Finanzierungsangebote über die Daimler-Chrysler Bank, Mietservice für Hochzeitsautos, Montage von Anhängerkupplungen, Einbau von Multi-Media-Anlagen, sowie Umbauten für Jagd-Autos.



Dodge Viper SRT-10 Gewaltiger geht es kaum. Zumindest nicht für die Straße.

Die neue Dodge Viper SRT-10 – sie ist der ultimative Asphalt-Bolide, gedacht für all jene, die weder bei unbändiger Kraft unter der Motorhaube noch beim Design Kompromisse dulden. Pur, einfach und ungefiltert – so lauten die Grundsätze, nach denen die neue Dodge Viper konstruiert wurde: Ein zweisitziger Roadster im Ursprungssinn, einer, der selbst hartgesottene Naturen befriedigt.



Ein aufregendes Auto für Individualisten der CHRYSLER CROSSFIRE ROADSTER COUPÉ

Atemberaubendes Design, kraftvoller Motor, zahlreiche Komfortmerkmale, moderne Sicherheitsausstattung und ein sportliches Fahrwerk, ein Auto, das hält, was es verspricht. Fahrspaß pur. Von vorn bis hinten sportliche Überlegenheit und pures Rennfeeling. Die Verbindung von Art Déco und Hightech-Design verleiht dem Modell seinen sportlich-elegantem Charakter.

Originalität kennt einen Namen: Jeep® Wrangler – die Freiheit nimmt man sich



Das Klagegedicht der Puristen und Individualisten auf der Suche nach dem Echten und Wahren lautet: Moderne Geländewagen sind ihrer ursprünglichen Bestimmung entfremdet. Und Stilisten wie Liebhaber des Echten und Originalen bedauern zunehmend den Verlust eigenständiger Charaktere. Nur ein Vertreter dieser Gattung widersetzt sich dieser Entwicklung besonders hartnäckig. Und dies, ohne sich der Moderne zu verschließen: der Jeep® Wrangler von DaimlerChrysler.

Fünf Sterne. Null Sorgen. Das Chrysler, Jeep, und Dodge 5 Sterne-Premium Paket.

Service und Verkauf stehen Montags bis Freitags jeweils von 8 bis 18 Uhr zur Verfügung. Der Verkauf auch Samstags von 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr.



Friedmann's Autowelt GmbH
Liechtersmatten 12
D- 77815 Bühl
Tel.: 0 72 23-93 87-0
Fax: 0 72 23-93 87-15



PROGRAMM

30. INTERNATIONALES OLDTIMER-MEETING BADEN-BADEN RALLYE-AUSFAHRTEN UND „CONCOURS D'ÉLÉGANCE AUTOMOBILE 2006“ 1896–2006: 120 JAHRE AUTOMOBILGESCHICHTE

Donnerstag, 13. Juli 2006

Rallye-Ausfahrt Baden-Baden / Schwarzwald mit maximal 80 Autos
Mittagspause: Relais Et Châteaux Dollenberg (5*), Bad Peterstal-Griesbach
Kaffeepause im Schlosshotel Hotel Bühlerhöhe

Freitag, 14. Juli 2006

Rallye-Ausfahrt Baden-Baden / Elsass mit maximal 80 Autos
Mittagspause im Elsass
Abends: Deutsch-französische Garten-Party im Kurgarten Baden-Baden

Samstag, 15. Juli 2006

Kurpark von 9 bis 24 Uhr
Automobil-Freilichtmuseum Et Concours d'élégance automobile mit 350 Oldtimern
Neuwagen-Präsentation der Ehrengastmarke Jaguar
Garden Party „Oldies by night“
Jazz-Konzert ab 19 Uhr
Modenschau ab 21 Uhr
Illuminationen und Lasershow bis 24 Uhr

Sonntag, 16. Juli 2006

Kurpark von 9 bis 19 Uhr
Automobil-Freilichtmuseum Et Concours d'élégance automobile mit 350 Oldtimern
Neuwagen-Präsentation der Ehrengastmarke Jaguar
Korso mit Siegerehrung (120 Pokale)

Jean-Marc Culas Organisation
Baden-Baden GmbH
Dr. Rudolf-Eberle-Straße 5
76534 Baden-Baden
Tel.: 0 72 23 - 80 12 90
Fax 0 72 23 - 80 12 92
jculus@aol.com
www.oldtimer-meeting.de



30. Internationales Oldtimer-Meeting Baden-Baden 15. - 16. Juli 2006, Kurgarten & Kaiserallee 350 Oldtimer mit Ehrengastmarke Jaguar



Es ist nie zu spät, um Träume zu verwirklichen
Die Ausbildung zum Motorradführerschein in nur 5 Tagen *

Nichts ist unmöglich in der
Fahrschule Hohenbaden GmbH

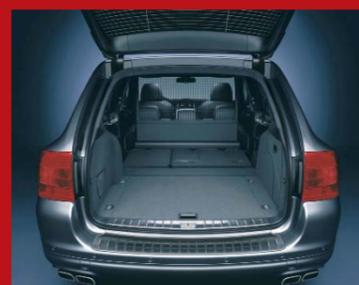
Sophienstr. 38 in Baden-Baden
Fon 97221 – 395 105 oder 0176 – 1800 5500



* wenn FS-Kl. B (3) vorhanden



DIE CAYENNE-MODELLE – 3 PERSÖNLICHKEITEN



30

Überdenken. Andere Wege gehen als andere. Sich immer wieder selbst antreiben. Und scheinbare Widersprüche auf einen sportlichen Nenner bringen. Das hat Charakter. Porsche-Charakter. Eigenschaften, die sich unweigerlich auf unsere Fahrzeuge übertragen. Der Cayenne verkörpert sie alle. Er ist ein Porsche. Ohne Wenn und Aber. Kompromisslos sportlich. Agil, dynamisch und alltagstauglich bis ins letzte Detail. Im Cayenne verschmelzen förmlich Fahrer und Fahrzeug zu einer Einheit. Er ist geschaffen für die Straße. Wie nicht anders zu erwarten. Und er ist geländegängig. Wie auch nicht anders zu erwarten. 3 Persönlichkeiten haben sich entwickelt. Mit verschiedenen Ausprägungen: Der Cayenne Turbo / Turbo S ist

der ultimative Ausdruck des Leistungsprinzips bei Porsche – kompromisslos sportlich und ein Technologieträger im Segment allradgetriebener Mehrzweckfahrzeuge.

Der Cayenne S verkörpert Leistung und Dynamik pur. Er ist der „Zehnkämpfer“, der in verschiedensten Disziplinen on- und offroad überzeugt.

Der Cayenne V6 ist ein ausgewogenes Multitalent: sportlich, geländegängig, komfortabel, alltagstauglich, sicher. Und immer typisch Porsche.

Für welchen Sie sich auch immer entscheiden: Der Cayenne Turbo. Der Cayenne S. Der Cayenne V6. 3 echte Porsche, die eines gemeinsam haben: absolute Charakterstärke!

Kompromisslos sportlich ausgelegt. Leistungsstark, kraftvoll und agil. Und geschaffen für ein besonders schwieriges Terrain: die Straße. Damit wäre beinahe alles gesagt.

Erleben und erfahren Sie die Porsche-Cayenne-Modelle in Ihrem Porsche-Zentrum Baden-Baden.

**kommen,
sehen,
erleben ...**

Autohaus
Gerstenmaier

Baden-Baden GmbH



Der neue Audi Q7 - ohne Kompromisse

Vorsprung durch Technik www.audi.de

An der B 3
76547 Sinzheim
Telefon (0 72 21) 50 48 9- 0
Telefax (0 72 21) 50 48 9-11



Fahrspaß pur ...
sportlich, dynamisch
Bis zu sieben Insassen
finden Platz in drei
Sitzreihen.
Alles.
Außer gewöhnlich.

Schleifen & polieren sämtlicher Metalle
Glanzveredelung für Auto, Motorrad & Bootsteile
Restaurations & Alufelgen-aufbereitung
Industrieteile und Kleinserien, auch für medizinische Zwecke

Hugo Groß
DIE POLIERFABRIK

POLIERWERK
METALLSCHLEIFEREI

Am Schäfferrain 2a
76437 Rastatt
Telefon 07222-53690
Telefax 07222-989038
www.polierfabrik.com

SEIT 1966

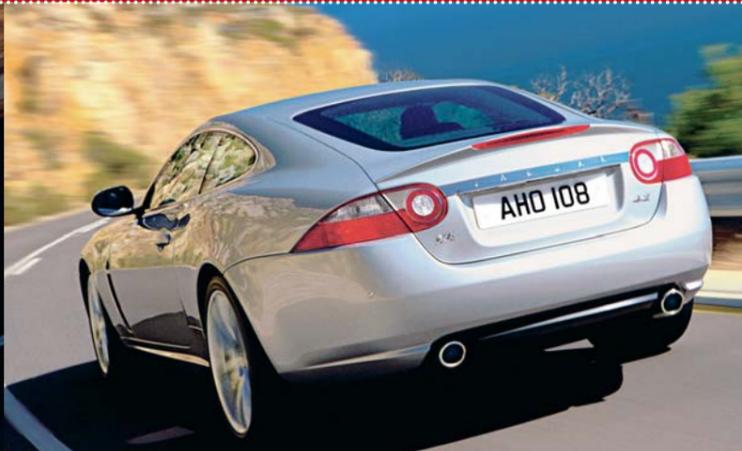
Steinschlag in Fläche Delle 3 cm Durchmesser
Schaden Stoßstange Kratzer in Fläche

**MIT BLECH UND LACK
AUF ZACK!**



PFAFF GmbH
Perfektion mit Pfiff
PFAFF GmbH
KarosserieTechnik
LackierTechnik
Beschriftungen

76532 Baden-Baden · Werkstraße 7
Telefon 0 72 21 / 6 19 79
Telefax 0 72 21 / 6 19 41
www.Pfaff-Baden-Baden.de
e-Mail: Pfaff-Baden-Baden@t-online.de



LA CASSEROLE – DIE FEINE ADRESSE IN BADEN-BADEN

Einem gemütlichen und besinnlichen Abend bei Kerzenschein zu verbringen, wie im Elsass, mit einer persönlichen Note, das ist die feine Adresse in Baden-Baden, für all diejenigen, denen der Weg über den Rhein zu weit ist.

Hier finden Sie sowohl Kleinigkeiten wie Flammkuchen, Salate, falsche Froschschenkel und Empfehlungen entsprechend der Saison als auch exquisite elsässische und französische Gerichte, die der Chefkoch stets frisch zubereitet.

Zu den Speisen werden ausgesuchte elsässische und französische Weine serviert, aber es gibt auch Bier vom Fass!

Das kleine Eckhaus in der Gernsbacher Straße, das früher ein sehr angesehenes Kaffeehaus war, wurde später in ein typisch elsässisches Restaurant umgewandelt und mit liebevollen Erinnerungen aus Großmutter's Zeiten ausgestattet. In den Sommermonaten wird das Restaurant (ca. 40 Sitzplätze) um eine kleine romantische Terrasse erweitert.



Durchgehend warme Küche
ab 12 Uhr
Reservierung empfohlen
Ruhetag:
Sonntag und Montagmittag
Gernsbacher Straße 18
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-2 22 21



GEDIEGENE SPORTLICHKEIT IN AUFREGENDER VERPACKUNG

„Gorgeous“ steht für die Leidenschaft, die Sinnlichkeit und die Modernität, die die Luxusmarke Jaguar und die hochwertigen Jaguar-Modelle verkörpern. Jeffrey L. Scott, Geschäftsführer der Jaguar Deutschland GmbH, erläutert: „Gorgeous‘ riecht nach Holz und Leder, glänzt wie Chrom und verspricht ein einzigartiges Erlebnis aus Individualität und Exklusivität.“

Wer an Jaguar denkt, denkt automatisch an Sportwagen mit einzigartigem Flair, atemberaubendem Design und extremer Leistung, und in Verbindung damit an historische Triumphe im internationalen Motorsport. Vom XK 120 über die legendären C- und D-Type Rennwagen bis hin zum E-Type war allen Jaguar-Sportwagen stets eine einzigartige Kombination von Form, Funktion und Leistung gemeinsam.

Der offene Sportwagen – oder das geschlossene Coupé – wurde bald zum Inbegriff sportlicher Fahrzeuge aus England. Und er interpretierte den Markennamen Jaguar perfekt: Die hinteren Kotflügel

schielen sich wie beim vierbeinigen Vorbild aus Amazonien zum Vorwärtssprung zusammenzuziehen, während die vorderen sich schon weit nach vorne streckten.

Ein Jaguar soll elegante, fließende Linien haben, aber gleichzeitig solche, die beabsichtigt und überlegt konstruiert sind. Jede Linie der Karosserie ist fein geschliffen, es gibt nichts Überflüssiges. Zum Beispiel die Schultern, welche die hinteren Kotflügel bilden. Stark. Zuversichtlich. Optisch dort, wo die Kraft sitzen sollte – über den angetriebenen Rädern.

DIE JAGUAR HOUSE STREIT GMBH IN KARLSRUHE

Seit 1999 ist die Jaguar House Streit GmbH der einzige Jaguar-Vertragshändler in Karlsruhe.

Ein fachgeschultes Personal mit langjähriger Jaguar – Erfahrung steht Ihnen somit zur Verfügung.

Unser neuer Sportwagen XK gibt es als Cabrio ab 89.500,- Euro und das Coupe ab 81.500,- Euro, als 4,2 V8 Motor mit 298 PS.



RESTAURANT TIPP:

DA MAURIZIO IN IFFEZHEIM

ITALIENISCHE LEBENSFREUDE MIT PIZZA, PASTA, FISCH UND FLEISCH

Nicht nur zur Rennwoche ist es bei Maurizio gut besucht. Maurizio's Pizza gehört mit zu den Besten. Wir, von der Redaktion fahren hin, mit einem Italiener an Bord und der sagt: „Die Pizza hier ist besser, als in Italien.“

Mit strahlendem Gesicht und Handschlag begrüßt Maurizio jeden Gast, man fühlt sich wie in Italien, Familien mit Kindern unterhalten sich und viele kennen sich auch.

Das Küchenangebot reicht von frischem, gegrillten Fisch in vielen Variationen bis hin zu speziellen Gaumenwünschen, die spontan erfüllt werden.

Bei schönem Wetter bietet die große Terrasse genügend Platz für einen romantischen Abend.

Zum Schluss spendiert uns der Hausherr einen Grappa. Der Weg hat sich gelohnt, Vorreservierung zu empfehlen.

Karlstr. 34
76473 Iffezheim
Tel.: 0 72 29-30 76 10
Montags geschlossen
Geöffnet von
12.00 – 14.00 Uhr und
ab 18.00 Uhr
bis 23.00 Uhr ist der
Koch anwesend.



Weitere Informationen bei:

JAGUAR HOUSE STREIT GMBH
Wattstr. 8
76185 Karlsruhe
Tel.: 07 21-79 00 60
Fax: 07 21-79 00 69 9
fahrzeuge@jaguar-house-streit.jaguar.de





MODEATELIER SVETLANA

Svetlana Miller besucht heute eine Modeschule in Frankfurt und steht kurz vor ihrer Meisterprüfung, einige ihrer „Meisterstücke sind in ihrem Atelier zu besichtigen.

Seit 2001 hat sie eine Änderungsschneiderei und ist damit im Juli 2005 in die Langestr. umgezogen, die gleichzeitig auch Annahmestelle für Reinigungen aller Art ist, selbst Leder und Pelze.

Die Maßkonfektion steht jedoch bei Svetlana im Vordergrund. Sie kommt gerne zum Erstgespräch ins Haus der Kundin, um dort das „Modell“ zu entwickeln, den Stil und den Stoff zu bestimmen. Sie skizziert, entwirft, und bestellt die Stoffe. Es entsteht ein Modellschnitt der Kundin, den sie vielfältig nutzen kann. Es folgen Anproben, Korrekturen und auch wenn die Kundin zu- oder abnimmt, Änderungsarbeiten sind inbegriffen.

„Das Geheimnis der Mode ist ein wunderbarer Stoff, ein raffinierter Schnitt, und die Persönlichkeit des Menschen“, sagt sie und ihr Motto: „Nie aufgeben und immer zielstrebig nach vorne schauen“.

Langestr. 54 (neben Wagner)
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-3 24 30
Öffnungszeiten:
Di-Fr. 10.15- 12 Uhr und 15-18 Uhr
Montags und Mittwochs geschlossen

EINE SÜßE VERFÜHRUNG – DER GUGELHUPF IM KLEINFORMAT



Goufrais – das ist ein beliebter Konfekt in Gugelhupf-Form und bester Qualität. Der Name „Goufrais“ ist einprägsam und lässt sich international mit der kühlen Frische dieses Produktes assoziieren.

Das bewährte Rezept des massiven Konfektartikels, ohne Alkohol und Nussanteile, sorgt für das einzigartige Geschmackserlebnis und den bissfesten und doch zartschmelzenden Genuss. Die Form des Konfektes weckt zusammen mit der Geschmackskombination Erinnerungen an Omas Rezepte und schafft den Bezug zu seiner Herkunft aus dem „Herzen“ Europas – der Heimat des

Gugelhupf-Kuchens in Süddeutschland, Elsass, Deutschschweiz und Österreich.

Goufrais gibt's als Kennenlernpäckchen oder als kleine Aufmerksamkeit zu allen Anlässen, als Tüte für den eigenen Genuss und spontane Gelegenheiten, oder als „Das Geschenk“ für besondere Anlässe und Feiertage.

Viel Gutes mit wenig Verpackung für das große Fest und für „leidenschaftlichen Genießer“.

CMF-Produkte Keller
Im Bruckacker 20
D-79591 Eimeldingen
Tel.: 0 76 21-66 98 00
Fax 0 76 21-66 98 12
Mobil 0171 / 368 27 16
www.goufrais.com
www.cmf-produkte-keller.com

CAFE-RESTAURANT „ALT-EBERSTEIN“

GESCHICHTE: Im Jahre 1085 fand die erste urkundliche Erwähnung der Herren von Eberstein statt. Die Ebersteiner werden erstmals als Grafen bezeichnet, 1197 erste urkundliche Erwähnung der Burg, 1219 Teilung innerhalb der Familie und ca. 1250 Otto der I. von Eberstein erbaut im Murgtal die Burg Neu-Eberstein, 1283 die Burg wird durch Otto den II. von Eberstein an seinen Schwager Markgraf Rudolf I. von Baden teilweise verkauft, 1288 das Dorf unterhalb der Burg wird an den Markgraf verkauft, 1473 der markgräfliche Hofmeister Hans von Bergen erhält die Burg als Wohnung auf Lebenszeit, ab 16. Jhd. Verfall der Burg, ab 1800 erste denkmalpflegerische Bemühungen.

Rosenstr. 50
76530 Baden-Baden/Ebersteinburg
Tel. 0 72 21-2 88 99
info@alteberstein.de
www.alteberstein.de

Öffnungszeiten:
März-Dez. von 11-22 Uhr,
So. bis 20 Uhr, Mo ab 15 Uhr,
Dienstag Ruhetag
Die Köchin ruht zwischen
15 bis 17 Uhr

Am 4. März 2006 übernimmt Brigitta Förderer das Cafe-Restaurant. Sie ist Ebersteinburgerin und legt Wert auf eine saisonale und regionale Küche. Sie bevorzugt einheimische

Produzenten und Lieferanten und kauft Ware aus möglichst kontrolliertem Anbau. Als Burgfrau fühlt sie sich dem Ort sehr verbunden und kocht auch zur späten Stunde für einkehrende hungrige Wanderer oder Reiter eine warme Suppe. Inspiriert durch die Sagen der Engels- und Teufelskanzel gibt's Teufels- und Engelspaghetti, außerdem tägliche wechselnde vegetarische Tagesgerichte und nach dem Dessert ein „Verdauerle“. Selbst kleinere Feiern bis zu 35 Personen kann sie auf der Burg bewältigen.

Ein lohnenswertes Ausflugsziel für Familien, Wanderer und alle Menschen die gesunde Küche und gute Weine genießen möchten.



NEUER START FÜR TURM FREMERSBERG

Frische Waldluft und schattige Plätzchen, Aussicht bis in die Vogesen und sonnige Terrasse mit Kinderspielplatz, das ist das Refugium von Alexander Kussmaul und seiner Lebensgefährtin Petra Weigel, schon seit fast einem Jahr. Kussmaul auch „Knutsch“ genannt, stadtbekannt durch die 3-jährige Tätigkeit im Bistro, bietet gemütliches Ambiente und gute badische Küche. Sonnenuntergänge zum Träumen, Erholung, weit weg vom lärmenden Alltag. Ausflugsziel für Familien und Wanderer oder feiern mit der Hot Iron Blues Band.

Ob kuschelig warm am Kachelofen, oder fröhliche Feiern in geselliger Runde mit Freunden bei Fondue und Raclette. Knutsch freut sich über jeden Gast, allerdings bei schlechtem Wetter ist es ratsam vorher zu reservieren, es könnte voll sein.



Turm Fremersberg
Fremersbergturm 1
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-99 53 31
Dienstag: Ruhetag
Öffnungszeiten:
April – Oktober ab 10 Uhr
November bis März ab 15 Uhr
Wochenende & Feiertags ab 10 Uhr

Schlossgefühl, entwickelt sich beim atemberaubenden Ausblick ins Murgtal, jedes Zimmer ist im englischen Stil eingerichtet. Dampfdusche oder Wisperwanne ergänzen das Wellnessgefühl.



WENN TRÄUME WAHR WERDEN – SCHLOSS EBERSTEIN

Gerd Overlack, erfolgreicher Industrierversicherungsmakler aus Köln, kaufte sich ein Schloss im Jahre 2000 von Max Markgraf von Baden, nebst zugehörigem Weinberg, der nun von seinem Bruder Jörg Overlack königlich bearbeitet wird. Die Eberstein-Weine sind schon jetzt 3 Sterne Spitzenweine.

Gerd Overlack, gebürtig aus Gernsbach hatte die ganze Jugendzeit über das Schloss fest in seinem Blickfeld.

Nach einer aufwendigen und detailgerechten Restaurierung und Renovierung und einer stilvollen Einrichtung durch seine Frau Katharina erstrahlt das majestätische Schloss nun in neuem Glanz mit neuem Geist. So spricht der charmante Schlossbesitzer mit leicht kölnischem Akzent: „Wir möchten Kulturgut erhalten und unterhalten, dazu brauchen wir Geld, Gesundheit und Gottes Segen und diesen ließ er sich geben durch den Franziskaner-Pater Dr.

Marian Rybakein, Pfarrer aus Gernsbach, der das ganze Schloss segnete. Als „Glücksfall“ bezeichnet Overlack die Zusammenarbeit mit der Pächterfamilie Werner, das nun mit ihren beiden Kindern Nico und Alina das Schloss belebt.

Auch für die „Werners“ wurde ein Traum wahr, denn die Werners streben hauptberuflich nach den Sternen und die Voraussetzungen dafür sind gegeben.

Die ersten Sterne haben sie schon ergattert: Vier Sterne Superior vom Hotel- und Gaststättenverband für die

Hotelanlage und für die feine Küche weitere Sterne werden bald folgen, denn Werners Restaurant ist die kulinarische Krönung von Schloss Eberstein. Bernd Werner ist Küchenkünstler zugleich und seit 1999 Mitglied der Jeunes Restaurateurs mit zahlreichen namhaften Stationen und

noch mehr Auszeichnungen und damit einer von Deutschlands jungen Spitzenköchen.

Werners Kreationen sind ebenso einfallsreich wie kunstvoll, er bietet eine originelle leichte, badisch-französische Gourmetküche an, die nicht auf Extravaganzen sondern auf frische Produkte, fundiertes Fachwissen und handwerkliches Können setzt.

Roswitha Werner, charmante Gastgeberin und Sommelière zugleich, kümmert sich liebevoll um Service, Weinkarte und -keller. Das besondere Highlight ist allerdings die Gourmet-Terrasse – der perfekte Rahmen für ein unvergessliches Genusserlebnis und zugleich eine Besonderheit, die man in Gourmetrestaurants höchst selten findet.

Im Zuge der Renovierungsarbeiten wurde aber auch das bekannte Ausflugslokal auf Schloss Eberstein entkernt und mehr als runderneuert. So fühlen sich in der neuen Schloss-Schänke samt gotischem Saal Ausflügler und Einkehrer genauso wohl wie zukünftig auch die Hotelgäste und alle, die einfach gut essen möchten. Gemütlichkeit bekommt hier eine neue Bedeutung.

Im Sommer lockt die Platanenterrasse mit weiteren 80 Plätzen nach draußen. Von hier aus haben Gäste, ob beim Mittagstisch, beim Kaffeetrinken oder beim Genießen an lauen Sommerabenden einen ebenso atemberaubenden Ausblick.

Für jeden Anlass bietet der glanzvolle Spiegelsaal des Schlosses ein unvergleichliches Ambiente – ob der Schloss-Saal im Hotel für Traumhochzeiten, der Eberstein-Saal oder der Rittersaal für Veranstaltungen mit Seltenheitswert. Beliebt sind auch die Kochkurse mit Bernd Werner.

Auch für die Feier zu Hause oder im Grünen bieten Werners mit einem erfahrenen Gourmet-Catering-Team individuelle Beratung und Kompetenz aus einer Hand – von der Planung bis zur Durchführung.



ALTES SCHLOSS – KÖNIGLICHE ROMANTIK UND NÄCHTLICHE HENKERSMAHLZEITEN

Erbaut wurde die Burg im frühen 12. Jahrhundert von den Markgrafen von Baden. Am Alten Schloss beginnt der Weg zu den Battertfelsen (Naturschutzgebiet und uralter keltischer Kraftplatz). Ein Rundweg über den Oberen und Unteren Felsenweg führt zu den schönsten Aussichtspunkten und Kletterfelsen. Hier wohnten die Markgrafen von Baden. Und heute residiert hier Peter Zorn mit seiner Familie im Schloss-Restaurant.

Von hier hat man einen herrlichen Rundblick über Baden-Baden und eine hervorragende Fernsicht auf die Rheinebene und die Vogesen.

Zorn's Spezialitäten: Feierlichkeiten Ihrer privaten oder geschäftlichen Anlässe, oder wie wäre es mit einer Henkersmahlzeit in den Verliesen der Burgruine? Und in unserem Schlosskeller reisen Sie mit uns in das Mittelalter.

Wer jedoch hoch hinaus will, kann königlich unter freiem Himmel auf der Empore des alten Schlosses ein Roman-

tikfrühstück zu sich nehmen mit Sekt und liebevoll gedecktem Tisch, oder einen Picknik-Korb mitnehmen für den Ausflug in die einsame Zweisamkeit.



Die Besichtigung des Schlosses ist kostenlos.

Die zur Zeit größte Windharfe Europas steht im Rittersaal des Alten Schlosses. Die CD ist bei Zorn im Restaurant zu kaufen.

Café – Restaurant – Fremdenzimmer
Alter Schlossweg 10
76532 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-2 69 48
Fax: 0 72 21-39 17 75
www.schloss-hohenbaden.de

Schloss Eberstein – Restaurant & Hotel
D-76593 Gernsbach
Tel.: +49 (0)72 24 / 99 59 500
www.schlosseberstein.com
Info@schlosseberstein.com



Eréndira Stahl präsentiert verführerische Köstlichkeiten.

CAFE ART – GENUSS MIT RAFFINESSE UND STIL

Für die süße Seite der Kochkunst, der Confitserie gehört Begabung, Erfahrung und ein „gutes Händchen“. Diese Voraussetzungen bringt Michael Stahl in seine Konditorei ein und gibt sie weiter in seinen „Genuss-Kursen“, Geschmacksunterricht inbegriffen.

Ob süß, pikant, oder knusprig cremig, verführerisch sind sie allemal, die kleinen Petit Fours, die den Gaumen streicheln und die Trüffel, Pralinen, die kleinen Köstlichkeiten, die kreativ verpackt auch ein schönes Geschenk für Geschäftskunden sind. Ein „Danke schön“ mit Firmenlogo für wichtige Kunden, oder wertvolle Freunde.

Im Cafe kann man jedoch nicht nur Süßigkeiten probieren, für den herzhaften Hunger steht ein täglich wechselnder Mittagstisch bereit.

Hauptstr. 22
76571 Gaggenau
Tel.: 0 72 25-13 34
kontakt@cafeart-gaggenau.de

GEHEIMTIPP:

DI E TRADITIONELLE KNEIPE MIT ROMANTISCHEM BIERGARTEN

Das Haus im Schweizer Baustil steht schon seit 100 Jahren versteckt hinter amerikanischen Eichen und seit 100 Jahren gibt es die Gasthastradition. Der Bierbrunnen ist seit dem 1. 2. 05 in neuer Besetzung durch Klaus Wahl, Kawasaki-Fan, gelernter Koch und Weinbautechniker.

Klaus Wahl, bekannt durch Life-Konzerte in seiner alten Kneipe in Lichtental und international veranstaltete Kawasaki-Treffen der 70iger Jahre Klassiker, unterstützt gerne regionale und meist unbekannte Brauereien. So gibt es saisonales Oster- oder Weihnachtsbier, aber auch Maisels Dampfbräu vom Fass und er ist der Einzige in der Stadt, der Guinness führt. Beliebt unter Insidern ist er außerdem für seine außergewöhnlichen Edelbrände und

Wiskysorten. Wer trinkt hat auch Hunger so bietet er „bierbegleitende Speisen“ an, man sagt seine Schnitzel wären die Besten der Stadt.

Das Lokal hat er ein wenig vergrößert und umgebaut, wunderschön der traditionelle Biergarten, alles ist, wie es einmal war.

Montags, Mittwochs und Freitags gibt's Gebrilltes und ab Winter wieder Life-Konzerte.



Bierbrunnen,
Eisenbahnstr. 9 (hinter Gerstenmeier)
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-39 30 35

GASTHOF STERNEN IN NEUER BESETZUNG



Seit Anfang 2005 steht Martin Ulrich in der Küche des renommierten Restaurants Sternen in Staufenberg am Herd. Zwei Jahre hat der 32-jährige Jungkoch mit seinem Vater zusammengearbeitet, um jetzt das Geschäft mit der über 100-jährigen Tradition weiterzuführen: Ein gutes Essen ist wie Balsam für die Seele, ist der Leitspruch des Hauses.

Erfahrung hat Martin gesammelt als Chef-Saucier in Hamburg im Louis C. Jako, dann im Colombi in Freiburg, in Düsseldorf im Victorian und auf Sylt im Starndhörn (alle sternerdekoriert!). Das große Gerüst des Vaters will er behalten, aber so hier und da auch mal kleine Neuigkeiten einführen. Auf die Sterne im Sternen kann Martin verzichten. Er hat lieber zufriedene Gäste, bodenständige Küche mit guten und ehrlichen Produkten, die aber auch die feine französisch-elegante Gourmet-Küche nicht ausschließt.

Mit an seiner Seite, seine Frau Britta, die mit ihrem Charme die Gäste verwöhnt.

Ein besonders schöner Platz im Sommer ist die große Terrasse, zum Essen und Feiern bis in die Nacht. (ca. 50 Personen).

Die 14 Zimmer wurden modernisiert, Nichtraucherzimmer eingeführt und die Badezimmer teilweise mit Dampfdusche erneuert.

Staufenberger-Str. 111
76593 Gernsbach-Staufenberg
Tel.: 0 72 24-33 08
sternen.staufenberg@t-online.de
www.sternen-staufenberg.de



Gartenterrasse



Gebratene Perlhuhnbrust mit Gänseleber gefüllt auf Morchelschaum

AUS GROSSMUTTERS KÜCHE DAS STAHLBAD IM NEUEN GLANZ

Restaurant „Stahlbad“
Augustaplatz 2
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-2 45 69
Fax 0 72 21-39 02 22
info@stahlbad.com
www.stahlbad.com
Öffnungszeiten:
Dienstag - Sonntag 12-14 Uhr,
18 - 22 Uhr, Montag Ruhetag;
vor und nach Festspiel- und
Theaterveranstaltungen werden
auch Reservierungen vor 18 Uhr
und nach 22 Uhr angenommen.

Zutaten zubereitet, wie aus Großmutter's Küche. Das Stahlbad ist bekannt für feine französische Küche und badische Spezialitäten.

Selbst Harald Wohlfahrt, der einst bei der Seniorchefin lernte, kommt auch heute noch gerne zum Essen vorbei,



wenn er in Baden-Baden ist. Das wunderschönen Haus aus der Zeit der Jahrhundertwende wurde nun außen renoviert und dadurch vergrößerte sich die Terrasse um einiges (60 Plätze) und auch der Blick auf die Lichtentaler Allee. Aber auch innen (ebenfalls 60 Plätze) sitzt es sich gemütlich.

Ein paar Gaumenfreuden als Beispiel: Tatar vom Wildlachs mit Reibeküchle und Dill-Sahne, zarte Gänseleber an Calvados-Jus und Apfel, oder gebratenen Seeteufel an weißer Pfeffersauce mit breiten Nudeln.

Das Spezialitäten-Menü aus Großmutter's Küche (3-Gang) für Euro 19,50 pro Person gilt sowohl mittags, abends als auch an Wochenenden.



DAS GLÜCKS-MENÜ IM CASINO-RESTAURANT „SOMMERGARTEN“ –

EIN KULINARISCHER AUFTAKT FÜR EINEN UNVERGESSLICHEN CASINO-ABEND

Das Casino-Restaurant „Sommergarten“ in der Spielbank in Baden-Baden = südländisches Ambiente, grüne Oase mit Palmen und Wasserspielen, mediterrane Küche und zuvorkommender Service. „Toscana-feeling“ pur, das geweckt wird durch plätschernde Wasserfälle (in- und outdoor) - leichte Sommerbrise umspielt das Wohlfühl-Ambiente.

Ob Candlelight-Dinner oder Glücks-Menü, Cocktail oder ein kühles Bier: das Casino-Restaurant „Sommergarten“ ist Treffpunkt für Gourmets, Prominente, Verliebte und vielleicht auch bald für Sie?

Das 3-Gang-Glücks-Menü bietet einen stilvollen Auftakt für Ihren Auftritt im Spielcasino und damit steht Ihrem Glück nichts mehr im Wege. Das Angebot hierfür umfasst den freien Eintritt, ein Empfangsdrink, ein 3-Gänge-Menü und einen Jeton im Wert von Euro 5,00. Das ideale persönliche Geschenk für Ihre Lieben – oder zum selbst genießen.

Oder haben Sie größeres vor? Events sind auch für Privat- oder Gruppenveranstaltungen bis zu 200 Personen möglich. Hierzu bietet der „Amerikanische Saal“, der auch vom Spielgeschehen abgetrennt werden kann, ein wunderbares stilvolles Ambiente.

Die Küche ist täglich geöffnet von 18.00 – 2.00 Uhr früh, freitags und samstags bis 3 Uhr.

Kleine Erinnerung:
Mindestalter 21 Jahre, Abendgarderobe und Personalausweis

Genießen Sie den Sommer das ganze Jahr

Casino-Restaurant
Sommergarten
Bar · Bistro · Restaurant

täglich geöffnet ab 14.00 Uhr
– mediterrane Küche –

Kaiserallee 1 · 76530 Baden-Baden
Telefon (0 72 21) 3 02 46 91
Telefax (0 72 21) 3 02 46 99
www.casino-baden-baden.de
sommergarten@casino-baden-baden.de



WALDHORN – DAS BADISCHE WIRTSHAUS



Es ist mehr als nur ein badisches Wirtshaus. In dem bekannten Restaurantführer „Gastro-tel“ ist das Waldhorn unter den ersten Tausend aufgelistet, an genau 182. Stelle, wenn man bedenkt, dass es über 28 000 Betriebe gibt, die kochen.

Ursula Müller ist mit ihrem Team seit fast 10 Jahren festverschweißt, es gibt kaum Wechsel, weder im Service noch in der Küche. Das spricht für gute Führung, sie selbst ist nicht nur eine hervorragende Köchin, sondern

auch eine gute Organisatorin. Denn ihre Stammgäste verewöhnt sie mit ihrer kompletten Mannschaft (3 Köche) auch zu Hause. Da werden Töpfe und Pfannen eingepackt und in

der Küche der Hausherrin wieder ausgepackt. Entweder sind die Menüs schon vorbereitet, oder werden vor Ort frisch zubereitet. Im Vorgespräch wird das Menü ausgesucht mit dem korrespondierendem Wein, gemeinsam mit der Gastgeberin, das 4 bis 5-gängige Menü wird serviert, denn Büfett ist für Ursula Müller „keine Kultur.“ Sie hasst herumstehende Teller, die aussehen „als wäre alles schon mal gegessen worden.“

Spezialitäten des Restaurants sind Wild, Fisch und Innereien, weil „die kaum noch jemand kocht“, so Ursula Müller. Und wenn es die badisch-allemanische Schlachtplatte gibt mit Bries und Kutteln ruft sie ihre Stammgäste an, die dann zahlreich erscheinen. Ideenreich ist sie auch, denn die „Blutwurstmautaschen auf Rahmsauerkraut“ standen schon bald nach Aushang auch auf anderen Speisekarten und schon manchmal hat sie einen Koch erwischt, der mit dem Handy in der Hand vor ihrer Speisekarte stand.

Ihre Klientel: die gehobene Gesellschaft, Politiker und viele Prominente, die einfach ungestört ihr Essen genießen wollen.

Beuerner Straße 54
76534 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-7 22 88



GOETHE UND DAS GEHEIMNIS
DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE

L' AUBERGE AU BŒUF IN SESSENHEIM



Nicht weit über die deutsch-französische Grenze begegnen wir ein Stück Geschichte. Das Elsass, bekannt für gutes Essen und Trinken, beherbergte einst einen berühmten Dichter, der hier eine Liaison mit der schönen Friederike Brion, die Tochter des Pfarrers pflegte, im Herbst 1770. Es war niemand anderer, als Goethe und die Stadt Sessenheim ist für immer mit ihm verbunden.

In dem 1824 gegründeten Haus lebt die Familie Sautter-Germain schon seit vier Generationen und verbindet in kreativer Weise Kunst und Gastronomie. Sie richtet das Privat-Museum über Goethes und Friederikes Nachlassenschaften ein und sammeln alles um und über die Beiden.

Im Speisesaal des Restaurants befinden sich echte Kirchenbänke aus dem 18. Jahrhundert.

Sohn Yannik steht schon unter den Spitzenköchen und in seinen Kochkursen kann Mann und Frau ihm über die Schulter schauen und wird in die Geheimnisse der französischen Küche eingewiesen.

Seine Menüs sind bodenständige Köstlichkeiten, kunstvoll hergerichtet, jeder Teller eine Augenweide.

In der Speisekarte stehen je nach Saison hausgemachte Gänseleber in Sauterne, Apfel, Feigen Confit mit Schalotten

und frische Feigen Brötchen oder Schniderspätzle mit Elsässer Weinbergschnecken, Steinpilzen und Spinat Blättchen und Petersilie Soße, sowie Gebratene Jacobsmuscheln, würziges Avocado-püree, feine Salate mit Trüffelöl, oder nicht zu vergessen das



traditionell-historische Froschschenkel Pfännchen mit Knoblauch. Die Karte wechselt ständig.

Der passende Wein ist eine besondere Herausforderung und steht im Gleichklang zu den Menüs.

Seit 1999 wurde eine Boutique eingerichtet mit Geschenken, Weinen, Schnäpsen, Armagnac, Gänseleber, Marmelade und vieles Andere für die Daheimgebliebenen und selbstverständlich auch Modedesignern, sowie Originelles von noch unbekanntem Designern.

1 rue de L'Eglise
67770 Sessenheim (France)
Tel.: (+33) 388 86 9714
contact@auberge-au-boeuf.com
www.auberge-au-boeuf.com

REIZVOLLE STILLE UND KULINARISCHE GENÜSSE

RESTAURANT FALLERT - HOTEL TALMÜHLE



Interieur, Küche und Weinkeller, ein Anspruch, der überzeugend ist.

St. Peterfisch

Irene Fallert, Marius Fallert, Gutbert Fallert

Einladung zu einem sommerlichen Plausch in einem paradiesischen Garten.

Sasbachwalden, die Pforte zum Schwarzwald. Hotel Talmühle, Idylle im Sommergarten, Ausblick auf die nahe gelegenen Weinberge, im Schatten der Bäume den Moment genießen. Die Zeit scheint stehen zu bleiben bei Kaffee und Kuchen, oder einem Gourmetmenü, das in Frische und Qualität nicht nur überzeugend ist, sondern

auch auf der Zunge zergeht. Das Restaurant Fallert ist ein Begriff für kreative und anspruchsvolle Küche mit ba-

dischen Akzenten. Sternekoch Gutbert Fallert lässt sich auch gerne mal über die Schulter schauen, beim zubereiten seiner Menüs, wie beispielweise: Pulpo, Calamares, Langoustine – lauwarm mit Olivenöl und Zitrone, oder Yellowfine-Thunfisch – mit Pfeffer, kurz angebraten, noch roh – mit einer Wasabisauce und „knusprigem“ Salat.

Gutbert Fallert liebt die Geheimnisse, die in der Küche verborgen sind.

Seit Generationen ist die „Talmühle“ im Besitz der Familie Fallert. Ihre Angebote sind vielfältig wie Gourmet-Wochenenden, Kochkurse, Sommerfeste, Küchenfeste, Konferenztagungen, Golfarrangement und Catering.



Restaurant Fallert - Hotel Talmühle
D- 77887 Sasbachwalden
Tel.: 0 78 41-10 01 + 6 28 29-0
info@talmuehle.de
www.talmuehle.de



DOMENICO CLERICO – EIN BERÜHMTER MANN UND SEINE LEIDENSCHAFT

Die Weinhandlung ADLIBITUM bietet erlesene Weine aus dem PIEMONTE und der TOSCANA. Anna Plebani eröffnete am 15. Dezember 2005 in der Sophienstraße eine neue Weinhandlung und bietet Weine direkt vom Winzer an. Einer von Ihnen kam zu Besuch nach Baden-Baden.

Life Art im Gespräch mit DOMENICO CLERICO, ein temperamentvoller Winzer aus dem Piemont. Er produziert große Weine. Seine Leidenschaft: Barolo.

Sein größter Wunsch, an einem Tag allen seinen Kunden die Hand zu schütteln und „Danke“ zu sagen.

LIFE ART: Was zeichnet Ihren Wein aus?

DOMENICO CLERICO: „Wein wird nicht im Keller gemacht, sondern 80 % der Arbeit findet am Rebstock statt. Der Weinkeller ist nur Arbeitsraum für Werkzeuge, Siebe oder ähnliches. Chemische Zusätze gibt es auf meinem Weingut nicht.“

Der Weinmarkt hat sich inzwischen geändert, es gibt immer mehr junge Leute, die den Winzer vor Ort kennen lernen wollen und eine persönliche Liebe zu ihrem Wein entwickeln, sie stecken die Nase in den Wein, riechen, schmecken, erfahren den Wein auf sinnliche Art. Der Wein ist ein Freund, er ermöglicht Freundschaft zu schließen, er macht fröhlich.“

LIFE ART: Wie kam die Verbindung zu Anna Plebani?

DOMENICO CLERICO: Anna's Mann Alexander, sass im Oktober, in der Trüffelzeit in meinem Keller und war in meinem Wein verliebt, den er gerade getrunken hatte. Anwe-

send war auch der Chef eines Restaurants aus Mailand und gleichfalls ein guter Freund von mir, der mich prompt anrief und mich bat dazu zu kommen. Ich war gerade in guter Stimmung und so trafen wir uns in dem Keller. Wobei ich mich fragte, warum Alex in meinen Wein und nicht in seiner Frau verliebt war.

Plebani sagte, er wolle ein Geschäft in Baden-Baden eröffnen, um dort meine Weine bekannt zu machen. So fing unsere Geschäftsbeziehung an und heute sitze ich zum ersten Mal in Baden-Baden.

LIFE ART: Wie kamen Sie zu Ihren Weinen?

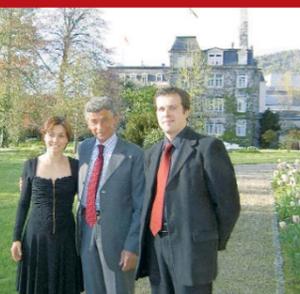
DOMENICO CLERICO: Mein Vater hatte ein Weingut, wie alle hier in Piemont, aber er war sehr autoritär und ich konnte mich nicht verwirklichen. Er wurde dann krank und wollte alles verkaufen. In den 70er-Jahren allerdings lief das Weingeschäft gar nicht so gut, es wurden nur einfache Weine getrunken, weiße oder rote. Fertig. Ich aber wollte große Weine machen, außergewöhnliche Weine und der Barolo ist nicht einfach anzubauen.

Es entstand eine Landflucht, die jungen Leute sind ausgewandert, keiner wollte mehr Bauer sein. Sie fuhren alle in die Stadt und arbeiteten dort in Schichten. In dieser schweren Zeit haben die Winzer sich zusammengeschlossen, um sich gegenseitig zu helfen. Es entstanden Kooperationen und wir hatten nur ein Ziel: wir wollten gute, große Weine produzieren. Ich setzte das fort, was mein Vater angefangen hatte. Wir kamen den Geheimnissen eines guten Weines immer näher, wir verbündeten uns mit der Erde. Das Gebiet von Barolo heißt „Le Lange“ und ist 15 Millionen Jahre alt. „Le Lange“ bedeutet „Hügel“ und war früher einmal ein Gletschergebiet. Der Boden ist sehr dicht, die Rebe hat mehr Tannin.

Meine Philosophie ist: Lerne das Land gut kennen, worauf du arbeitest. Die Natur macht die Rebe, den Wein, bleib der Natur treu und danke dafür, was sie dir schenkt.

Die Redaktion bestand die Weinprobe ohne unangenehmen Folgen: 6 große Weine als Vorspeise, Champagner als Hauptgang, anschließend 6 weitere große Weine als Dessert!

Sophienstr. 20
76530 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21-97 36 50
annaplebani@adlibitum-weine.com
www.adlibitum-weine.com



Die Event-Location in Baden-Baden/ Iffezheim

Benazet-Tribüne

Räumlichkeiten 100 - 2000 Personen



BRANDAU
CATERING

BADEN-BADEN

“Menschen begegnen
Service genießen”

Rennbahnfrühstück

Beginnen Sie Ihren Tag mit dem traditionellen
Rennbahnfrühstück während der Meetings

täglich von 7:00 bis 10:00 Uhr

all inclusive plus 1 Glas Sekt € 16,50/ Person

Sonntags / Feiertags € 18,50/ Person

Premium-Pakete ab 4 Personen € 29,50/ Person

Termine:

Frühjahrs-Meeting 20.Mai bis 28.Mai 2006

Grosse Woche 26.August bis 3.September 2006

Tischreservierungen unter Tel: 0 72 21/30 6-0





**Der Beweis, daß
Vernunft und Spaß doch
zusammenpassen.**

**Das Leasingangebot
für den Cayenne in Ihrem
Porsche Zentrum
Baden-Baden.**



PORSCHE

Porsche Zentrum Baden-Baden

Gerstenmaier Sportwagen Baden-Baden GmbH
Landstraße 75 (An der B 3)
76547 Sinzheim
Tel.: 07221 / 9849-31
eMail: info@porsche-baden-baden.de
www.porsche-baden-baden.de

Zum Beispiel:

Fahrzeugtyp:	Cayenne V6, gute Ausstattung
Fahrzeugpreis:	58.245 EUR*
Einmalige Sonderzahlung:	7.500 EUR*
Leasingdauer in Monaten:	36
Jährliche Fahrleistung in km:	15.000
Monatliche Leasingrate:	699 EUR*

Ein Angebot der Porsche Financial Services GmbH und Co. KG
Abbildung zeigt den Cayenne. Unverbindliche Preisempfehlung
ab Werk 49.017 EUR*.

* Angaben inkl. MwSt.